

Домашние конфеты

Введение

ИНГРЕДИЕНТЫ

ШОКОЛАД

Необходимо использовать только высококачественный шоколад. Лучший способ оценить - это попробовать его! Не берите диетический шоколад для приготовления сладостей.

Темный или полусладкий шоколад, который относится к горькому виду содержит масло и порошок какао, лецитин (пищевой эмульгатор), ванилин и сахар. В отличие от полусладкого, темный шоколад содержит меньше сахара и больше порошка какао. Для приготовления сладких блюд можно использовать и тот и другой вид шоколада.

Высококачественный шоколад, который также называют шоколадом для формования или украшения, имеет повышенное содержание масла какао и продается обычно большими кусками. Его легко хранить в домашних условиях. Будьте уверены, что вы покупаете именно тот вид шоколада, который необходим для приготовления тех или иных блюд. Шоколад с высоким содержанием масла какао необходимо доводить до определенной консистенции (об этом ниже).

Молочный шоколад содержит меньше добавок и наиболее широко используется в кулинарии. Это смесь сухого цельного молока, сахара, масла какао и вкусовых добавок. Если для приготовления вам требуется молочный или белый шоколад, не заменяйте его другим видом.

Белый шоколад, использующийся в основном для украшения, не является собственно шоколадом, так как он не содержит порошка какао. Строго говоря, это помадка на основе масла какао. Белый шоколад часто путают с заменителем, который, в отличие от белого шоколада, содержащего по большей части масло какао, базируется на растительных жирах. Заменитель шоколада не требуется доводить до определенного состояния, он имеет несколько другой род добавок, менее

подвержен температурному влиянию и считается дешевым. Но, используя заменитель шоколада, вы рискуете снизить качество и вкус вашего блюда. Зато его можно смело брать для оттачивания техники украшения и исполнения рисунка.

Храните шоколад в алюминиевой фольге при комнатной температуре, в сухом месте (не в холодильнике!). Молочный и белый шоколад можно хранить до года. Горький шоколад не имеет особенных ограничений по срокам хранения, но должен храниться при температуре 16-18°С.

Растопленный шоколад

Разломите шоколад на мелкие кусочки и растопите его на водяной бане на небольшом огне. Не допускайте попадания жидкости в шоколадную массу - капельки воды могут привести к тому, что она загустеет.

Все время помешивайте шоколад. Иногда, шоколад растапливают в микроволновой печи. Если вам по душе, применяйте именно этот метод, выбирая режим с интервалом 20-25 секунд.

Температура шоколада

Чтобы использовать шоколад для украшения, его нужно довести до необходимой консистенции. Для этого вы нагреваете его и потом остужаете либо используете сразу горячую массу. Надолго разогретый топленый шоколад оставлять нельзя, иначе он покроется белым налетом, который может также появиться, если хранить его в местах с повышенной влажностью. Правильно растопленный шоколад (неперегретый) сверху покрыт пленкой, имеющей темно-золотистый оттенок и приятный аромат.

Шоколадную стружку берут в таком виде, в каком она продается в магазине, но вы можете ее приготовить самостоятельно. Если вы желаете по-настоящему украсить свое блюдо, стружку следует растопить так же, как высококачественный шоколад.

Для того чтобы быстро и легко растопить шоколад, воспользуйтесь методом водяной бани. Возьмите 450 г шоколада и, разломив его на мелкие куски, разделите на 3 части. Положите 2 части в кастрюлю на водяную баню (температура воды не должна превышать 80°С), постоянно помешивая массу.

Шоколад полностью тает (плавится) при температуре 32°С. Вообще говоря, при обычном остывании в шоколаде образуются 2 вида кристаллов – с температурой плавления 28 и 32°С. Такой шоколад пачкает руки. Чтобы шоколад не таял в руках, в промышленных условиях его «закаляют». Остывший шоколад подогревают до температуры 31°С, при этом 28-градусные кристаллы плавятся, а при остывании расплавленная часть шоколада кристаллизуется в 32-градусные кристаллы и становится более тугоплавкой. **В домашних условиях такие тонкости технологии соблюдать довольно сложно. Поэтому, после покрытия конфет растопленным шоколадом, сразу сбрасывайте их в очень холодную воду на 1-2 минуты (но не дольше).**

Не перегревайте шоколад на водяной бане выше 42-45°С. Затем снимите кастрюлю с горячей шоколадной массой с огня, заверните ее дно во что-нибудь теплое. Добавьте остальной шоколад в распленную массу и активно размешайте.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Следует использовать только **сливочное масло**. Лишь при крайней необходимости можно заменять масло маргарином, за исключением приготовления ирисок (для них нужно только масло).

Если масло является доминирующим составляющим, то, конечно, нужно всегда использовать сливочное, а не маргарин. Берите несоленое, так вам будет легче контролировать содержание соли в вашем блюде. Масло быстро портится, поэтому храните его в холодильнике.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Вы можете брать сливки повышенной жирности, обезжиренное или цельное молоко для приготовления ваших блюд, но обязательно помните, что молоко с низким содержанием жира не сделает ваше изделие таким вкусным, как вам того хотелось бы. Для максимального результата лучше использовать взбитые в крепкую пену сливки, так как они почти не требуют размешивания и масса будет однородной.

В сливках содержится 35-40% молочного жира (в сметане может быть столько же). Не заменяйте сливки или молоко сгущенным молоком, так как в нем меньше воды и больше сахара.

ЛИКЕРЫ

Ликеры и бренди пользуются большим спросом в кулинарном искусстве, главное - знать меру и использовать только качественные напитки. В основном берут коньяк, ром, ликеры «Ирландские сливки», «Гранд Марньер», «Калуа» (кофе), «Амаретто» (миндаль), «Кюрасао» (апельсин), «Франжелико» (лесной орех), ликеры со вкусом черной смородины или грецкого ореха и т. д. Обычно 1 чайной ложки бывает вполне достаточно. Хранить их лучше в прохладном сухом месте.

САХАР

Все сладости ассоциируются у нас с сахаром, так как он лежит в их основе и, конечно, усиливает действие остальных ингредиентов. Самый распространенный ингредиент - это сахарный песок или обычный сахар-рафинад, но если вам необходимо получить воздушную и однородную массу, то лучше использовать сахарную пудру.

Сахарная пудра - это обычный молотый сахар, смешанный с кукурузной мукой. Существует также сахар высшего сорта, который намного качественнее обычного гранулированного. Вы можете получить его, перемолов обычный сахар в кофемолке.

Коричневый сахар менее рафинированный, чем столовый. В нем содержится немного патоки и огромное количество различных добавок. Тот или иной сорт сахара используется по вкусу, хотя светло-коричневый сахар наиболее распространенный вид в кондитерском искусстве. Не забывайте про мерную кружку при добавлении сахара.

Храните сахар при комнатной температуре.

СИРОП, ПАТОКА И МЕД

Кукурузный сироп состоит из кукурузной муки с добавлением воды. Его используют для того, чтобы избежать кристаллизации сахара в массе приготовляемого продукта. В кулинарии берут светлый и темный кукурузный сироп, хотя лучше всего подходит светлый, так как темный менее рафинирован и содержит много патоки и специфических добавок.

Не используйте много сиропа, иначе ваши леденцы могут получиться слишком вязкими и липкими.

Патока придает сладким блюдам особый вкус. Патоку берите, только если это указано в рецепте, в противном случае ее вкус может оказаться слишком сильным.

Домашние конфеты

Мед - это натуральный подсластитель (природная смесь фруктозы и глюкозы), который сделает вкус ваших изделий более утонченным. Вкус меда зависит от многих факторов, в частности от вида цветов, нектаром которых питались пчелы.

ОРЕХИ

Добавляя орехи, вы придадите сладостям особый чарующий, неповторимый вкус. Хотя это и дорогое удовольствие, но оно того стоит. В орехах много жиров, и из-за этого они могут прогоркнуть. Лучше их хранить в холодильнике (до 1 года). Кондитеры очень часто используют арахис, кедровые, лесные орехи, кешью, фисташки, миндаль и другие.

Поджаренные орехи

Вкус различных орехов можно усилить, поджарив их. Распределите орехи тонким слоем на пекарском листе (предварительно постелив на него пергамент) и поставьте его в заранее нагретую до 160°С духовку на 10 минут. Помешайте их, затем попробуйте и поставьте в духовку еще ненадолго, если потребуется (измельченные орехи готовятся быстрее).

ИНВЕНТАРЬ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Кулинарный градусник

В приготовлении определенных блюд точный кулинарный градусник может стать хорошим помощником. Он достаточно дорогой, но не следует покупать дешевый, так как он не прослужит вам долго.

Хороший градусник имеет шкалу от 20 до 200°С. Если опустить его в кипящую пресную воду, он, в зависимости от высоты местности над уровнем моря (вернее, от давления атмосферы), должен показывать температуру 98-100°С (на малых высотах местности). Точнее таблицу зависимости температуры кипения от высоты надо смотреть в справочнике по физике.

Проверьте правильность установки шкалы термометра. Если через 3-4 минуты нахождения в кипящей воде он будет показывать температуру больше 100°С, то добавьте эту разницу к температуре, указанной в вашем рецепте, и, наоборот, если меньше, то вычтите.

Градусник, предназначенный для мяса, не годится для приготовления кондитерских изделий. Существуют также очень точные термометры специально для шоколада.

Для приготовления некоторых сладостей вам может понадобиться сироп разной консистенции (твердый, жидкий, кристаллизированный). Чем гуще сироп, тем выше температура его кипения. Чтобы добиться нужной консистенции, необходим термометр.

В крайнем случае (при отсутствии термометра) можно воспользоваться следующим методом: в процессе варки сиропа вы периодически и достаточно часто капаете с ложки небольшое количество кипящего сиропа в блюдце с холодной водой и пробуете консистенцию.
- При температуре кипения сиропа 110-115°С капля сиропа в холодной воде не затвердеет.
- При температуре кипения 115-120°С она примет форму шарика.
- При 120-130°С сироп застынет в виде твердого шарика.
- При температуре кипения температуре 130-145°С сироп расслоится на несколько нетвердых ниточек.
- Если температура кипения будет от 150 до 155°С (т.е. воды останется совсем мало), то из капли

сиропа образуются застывшие, твердые на ощупь капли.

Кулинарный градусник необходим в кондитерском искусстве, так как с помощью него вы можете точно узнать, как долго должно готовиться ваше изделие.

Незнание температурного режима приводит зачастую к тому, что вы не получите такого вкусного блюда, которое хотели приготовить.

Посуда

В кондитерском искусстве используются самые разнообразные формы посуды. Например, если вы готовите сироп, то лучше брать кастрюлю с крышкой, так как это поможет избежать кристаллизации сахара на стенках посуды. Если же вы кипятите молоко, то, наоборот, лучше не накрывать крышкой кастрюлю, так как молоко при сильном огне может убежать.

Кастрюли бывают больших, средних, маленьких и очень маленьких размеров. Емкие кастрюли (особенно эмалированные или чугунные) не позволят вашему блюду подгореть, поэтому их нужно использовать тогда, когда вы готовите изделия из шоколада или кремы. Для приготовления изделий, в которых главным ингредиентом является сахар, лучше всего брать кастрюли из нержавейки.

Использование кастрюль для водяной бани - незаменимое изобретение. Например, для того чтобы получить горячий шоколад, особенно удобны стеклянные кастрюли, так как вы легко можете наблюдать, что происходит как на дне, так и на поверхности посуды. Можно использовать и подходящую стеклянную банку.

Для создания водяной бани вы можете взять кастрюлю и миску. В кастрюлю с подогретой водой вы ставите миску с шоколадом или любым другим ингредиентом, но так, чтобы вода из кастрюли не могла попасть в миску.

Мраморная доска

Вовсе необязательно брать мраморную доску (подойдет и обычная, разделочная), когда вы готовите сладости, но иногда она действительно может облегчить процесс приготовления. Благодаря тому что мрамор всегда остается холодным, вы сможете легко остудить кондитерское изделие. Прежде чем покупать мраморную доску, определите, будет ли она для вас полезной - часто ли вы готовите карамельки? Если нечасто – вполне можно обойтись и без мрамора.

Приспособления

В любом хозяйственном магазине вы можете найти такие приспособления, с помощью которых можно погрузить изделия в шоколад или шоколадную глазурь. Можно также использовать нож, зубочистку или вилку для лимона с 2-мя зубцами.

Шлифовальная и металлическая лопаточки, ножи

Вам потребуются все эти инструменты для того, чтобы собрать остатки смесей со стенок кастрюль или мисок. Шлифовальная лопаточка лучше всего подходит для замешивания шоколада, так как она не впитывает в себя запахи. Металлические лопаточки помогают поднять изделия с поверхности, где они остужались или, наоборот, выложить их на нее. Вам также потребуется острый нож для того, чтобы разрезать готовые изделия (особенно, если это карамель).

Щетка для посуды

Это приспособление поможет вам легко очистить посуду от остатков сахарной смеси, не позволяя ей кристаллизироваться. Новую щетку вымойте в теплой мыльной воде, затем тщательно просушите.

Ножницы

Вам потребуются ножницы для приготовления конфет и мятного масла. Необязательно использовать только кулинарные ножницы.

Миксер

С помощью миксера взбивают крем, белки, сливки. Он может быть электрическим - ручным или настольным.

Противни и листы

Листы для выпекания печенья или шоколадных изделий смазывают маслом или жиром. Противни имеют загнутые края, которые также играют определенную роль, например, при приготовлении помады.

Выемки для выпекания

Существует огромное количество различных забавных выемок для выпекания: металлические, пластмассовые. Их используют и чтобы приготовить леденцы. Пластмассовые выемки идеально подходят для формования шоколадных изделий. Они очень удобны в применении.

Полезные советы домашнему кондитеру

Очень важно предварительно внимательно прочитать и изучить выбранный рецепт, чтобы заранее подготовить все необходимые ингредиенты и приспособления. Будет очень досадно обнаружить на середине пути, что у вас не хватает, например, взбитых сливок, орехов, шоколада или коричневого сахара.

Использование пряностей, таких как корица и мускатный орех, целиком зависит от вашего вкуса. Пробуя в процессе приготовления, вы найдете нужные пропорции.

Перед тем, как начать готовить, отмерьте на весах все необходимые ингредиенты.

Обязательно позаботьтесь о том, чтобы у вас действительно было достаточно времени для приготовления выбранного блюда. Никогда не делайте что-либо на скорую руку, так как результат может оказаться плачевным.

Одним из важных факторов в приготовлении конфет, как ни странно, является погода. Лучше всего готовить в прохладный ясный день (особенно сладости, в состав которых входит сахарный сироп).

Помните: влажный воздух может помешать подняться вашей массе. Лучше всего готовить в ясную погоду!

Берите тот сорт сливочного масла, которому отдаете предпочтение. Масло должно быть только комнатной температуры.

Домашние конфеты

Вкусные блюда требуют использования высококачественных ингредиентов. Не следует экономить на продуктах! Добавка одного некачественного ингредиента непоправимо испортит весь ваш труд и остальные продукты.

Если вы сделали слишком горячий шоколад перед тем, как его добавлять в изделие, то ваше блюдо станет еще гуще, чем вы ожидали.

Будьте очень внимательны при приготовлении на огне и не отвлекайтесь ни на секунду. Если ваши сладости подгорят, то, увы, придется все делать заново. При излишнем загустении на огне иногда можно спасти положение, добавив немного молока или воды в зависимости от того, что вы готовите - тогда вы сможете вернуться к той консистенции, которую следует получить.

Если вы не доделали карамель или помадку, то можно исправить ситуацию: поставить ее снова на огонь и добавить немного воды и вкусовой добавки. Хотя такой способ может привести к тому, что ваша карамель будет иметь темный оттенок.

Приготовить воздушное безе - это дело тонкое и кропотливое. Чтобы получить нужную массу, необходимо набраться терпения. Если масса слишком жидкая, добавьте сахарную пудру (30 г), если слишком густая, то добавьте 1 столовую ложку горячей воды.

Очень важно, на каком огне вы готовите ваши сладости (особенно это касается блюд, основой которых является молоко). Не делайте огонь излишне сильным.

Вкусовые добавки или пищевые красители лучше всего добавлять всегда в конце.

По возможности не оставляйте посуду грязной после приготовления изделий, так как потом вы с трудом сможете очистить ее, например, от сахарного сиропа (для облегчения работы можно подогреть остатки смеси с водой).

Меняйте ингредиенты по своему усмотрению, составляя собственный рецепт, не бойтесь давать волю воображению. Наиболее удачные сочетания непременно записывайте в вашу кулинарную тетрадь.

Как говорят, первый блин комом, но тщательное следование рецептам позволит с первого раза сделать ваши блюда необыкновенно вкусными и аппетитными.

Хранение и подача сладких блюд

Кроме того, что сладости вкусны и полезны, их еще можно очень долго хранить, чего не скажешь о других блюдах. Самодельные сладости, в основе которых лежит шоколад, должны храниться в холодильнике! Шоколад быстро впитывает в себя любые посторонние запахи, а поэтому его лучше хранить хорошо завернутым отдельно от других продуктов.

Другие сладости, например карамель, можно хранить в какой-нибудь посуде, при комнатной температуре, выложив слоями и постелив между ними пергаментную бумагу.

Некоторые сладкие блюда подают охлажденными, например трюфели.

Обычно сладости не требуют дополнительного охлаждения в холодильнике, хотя некоторые изделия все-таки в этом нуждаются, иначе полученная консистенция при комнатной температуре может потерять все свои привлекательные свойства.

Домашние конфеты

ИЗ ИСТОРИИ СЛАДОСТЕЙ

Из истории сахара

Мало кто из нас не любит сладостей. Мы очень часто готовим торты, пироги, чтобы порадовать близких по праздникам, и не только. И, конечно, без сахара здесь не обойтись! Раньше он был доступен только для членов королевских семей, а производили его из сахарной свеклы и кукурузы. Сейчас получают сахар из сахарного тростника, который растет в субтропиках.

Само слово «сахар» происходит от санскрита «саркара» (санскрит - один из основных древнеиндийских языков индоевропейской языковой семьи), что означает «зерно» или «песок». Примерно между 325 г. до н. э. и 325 г. н. э. племена индийцев или персы (точно никто не знает) изобрели технику переработки сока сахарного тростника в полукристаллическую форму.

Сначала сахар имел неоднородную структуру, так как в нем было много примесей. В то время еще не существовало надежной и рациональной техники очистки сахара. Вплоть до середины XIX в. сахар выпускался преимущественно коричневого цвета.

Существует версия, что этот продукт привезли с собой в Европу (Испанию) мавры (коренное население Мавритании) примерно в XIII в. До этого времени европейцы использовали сахар в медицинских целях, как специи. Мавританцы также поделились секретом изготовления сахара, и его стали возделывать на Атлантических островах (там лучше всего рос сахарный тростник).

Вслед за ними начали производить сахар по всему миру. Средиземноморье стало очагом возделывания сахара (700-1600 гг.). Венеция стала ведущей по производству сахара в начале XVI в.

В Америку сахар попал благодаря 2-й экспедиции известного мореплавателя Христофора Колумба, и сейчас США –один из самых главных потребителей по объему сахара во всем мире, хотя в пересчете на душу населения его больше всего употребляют в Швеции.

Из истории шоколада

Когда известный мореплаватель Христофор Колумб вернулся на родину, открыв Америку, и возложил найденные сокровища к ногам королевы Испании Изабеллы и короля Фердинанда, никто и не подозревал, что среди этого богатства могли оказаться бобы какао - ингредиент, без которого существование шоколада сейчас было бы невозможно. Так он появился в Европе.

Хотя Колумб первым, можно сказать, раздобыл ингредиент, именно испанский полководец Фернандо Кортес считался знатоком в изготовлении шоколада. Во время завоевания Мексики в 1500 г. Кортес обнаружил, что племена ацтеков почитали бобы какао. Они делали из них несладкий напиток с различными острыми специями, который назывался «шоколатл», то есть «горячий напиток». Говорили, что император Монтесума выпивал 50 порций такого напитка каждый день. Кортес и его соратники сочли его слишком горьким и решили смешать с сахаром.

В результате в Испании при приготовлении напитка из бобов какао стали добавлять корицу и другие специи, считалось, что лучше его пить горячим. Испанцы стали выращивать бобы не только на своих землях, но и на 'территории колоний и держали в тайне секрет приготовления. Но благодаря монахам он стал известен во Франции, Великобритании и т. д. Таверн, где варили шоколад, появлялось все больше и больше, и вскоре он стал продуктом массового потребления.

В XIX в. британская компания изобрела формулу цельного шоколада. В 1876 г. в Веви (Швейцария) Даниэль Петер предложил добавлять молоко - так появился молочный шоколад. А

первая шоколадная фабрика была открыта в Америке в 1765 г., и производство шоколада очень быстро стало доходной отраслью.

Шоколад Мильтона Херши!

Мильтон Херши родился в Пенсильвании, в Северной Америке. Он, не имея практически никакого образования, сумел сколотить себе целое состояние!

Когда в октябре 1945 г. в возрасте 88 лет Мильтон умер, то все шоколадное производство в Америке стало носить имя Херши.

Преданность шоколадному делу помогла ему стать очень состоятельным человеком, хотя Херши пришлось пройти немало испытаний. Когда Мильтону было 14 лет, отец отдал его на обучение в типографию. Но, как выяснилось, мальчик не обладал способностями к типографскому делу. Тогда Мильтон пошел работать кондитером в городе Ланкастер, штат Пенсильвания. В 1876 г., в возрасте 18 лет, он открыл собственный кондитерский магазинчик в Филадельфии, штат Пенсильвания, но через шесть лет дело прогорело.

Не утратив воли к успеху, Херши переезжает в Денвер, штат Колорадо. Там он работает на карамельной фабрике. Из Колорадо он переезжает в Чикаго, штат Новый Орлеан, а затем и в Нью-Йорк, пытаясь устроиться кондитером. В конечном итоге он возвращается в Ланкастер, где открывает свою компанию по производству карамели.

Новым интересным этапом в жизни Мильтона Херши стало посещение международной выставки в Чикаго, где экспонировалось оборудование по изготовлению шоколада. Он приобрел это оборудование, с помощью которого покрывал карамель шоколадом. Делая ставку на то, что шоколад станет массовым продуктом (в то время молочный шоколад был элитным продуктом и продавался только в специальных магазинах), Херши в 1900 г. продает свою компанию по производству карамели за 1 миллион долларов США, удерживая за собой право на производство шоколада.

Затем он переезжает к себе на родину, в Дери Черч, Пенсильвания, и в 1903 г. начинает строить фабрику по производству шоколада.

В результате Херши удалось создать всемирно известную индустрию по производству шоколада, что сделало его невероятно богатым. Сегодня корпорация «Херши» является одной из самых значительных и преуспевающих в мире.

Мильтон Херши основал город Херши еще в 1903 г. А сегодня он стал местом игр для детей и взрослых. Водные путешествия, гонки, американские горки, зоопарки, уличные фонари в виде конфет, специальные бассейны, где можно полностью покрыть себя вкусным шоколадом.

Шоколадомания

В вашем окружении наверняка найдутся люди, которые безумно любят шоколад. И это естественно, так как практически невозможно устоять перед чарующим ароматом и соблазнительным вкусом шоколадных кусочков, которые просто тают во рту... Истинным наслаждением является сочетание шоколада с фруктами, ликерами, кофе, орехами и т. д.

Шоколад считается одним из наиболее дорогостоящих человеческих пристрастий, но вы мгновенно можете удовлетворить потребность в сладком, съев хотя бы один кусочек шоколада!

Проблема в том, что любителям шоколада обычно бывает мало одного кусочка, им всегда требуется повышенная порция. В наше время также есть такое понятие, как шоколадный снобизм:

Домашние конфеты

не каждая плитка шоколада придется по вкусу приверженцу сладкого.

Заядлые шоколадоманы сейчас могут позволить себе купить плитку любого шоколада, где бы они ни находились, так как этот продукт давно перестал быть редкостью. Есть научное обоснование тому, почему же люди так любят эту сладость. Согласно одной версии, шоколад способствует выработке в мозгу человека такого гормона, как серотонин - «гормон счастья». Низкий уровень этого гормона приводит человека в подавленное состояние. Поэтому, чтобы почувствовать себя лучше, мы покупаем шоколад.

Также шоколадное пристрастие можно объяснить недостатком жиров в организме.



Часть 1-я

ШЕРБЕТ, ЛЕДЕНЦЫ, ИРИСКИ

Фисташковый шербет

Вкус и цвет фисташек, а также мягкий вкус масла сделают ваш шербет необыкновенно интересным на вкус.
Если вы хотите получить более хрустящий шербет то возьмите вместо фисташек австралийский орех (макадамиа).

Ингредиенты на 45 штук:

2 столовые ложки несоленого сливочного масла
120 мл воды
200 г сахарного песка
85 г светлого кукурузного сиропа

Домашние конфеты

щепотка соли
150 г очищенных измельченных фисташек
0,5 чайной ложки соды
1 чайная ложка ванилина
***Инвентарь*:**
Пекарский лист
Шлифовальная лопаточка
Кастрюля среднего размера
Кулинарный градусник
Щетка
Деревянная ложка
Маленькая миска

Приготовление

1. Смажьте пекарский лист и лопатку маслом.
2. В кастрюле среднего размера смешайте масло, воду, сахарный песок, кукурузный сироп и варите на сильном огне 15 минут. Чтобы предотвратить кристаллизацию сахарного песка, счищайте со стенок кастрюли остатки смеси. Измерьте температуру массы (подставив кулинарный градусник к кастрюле). Как только она достигнет 154°C, сразу добавьте орехи и соль и помешайте. Убедитесь, что орехи хорошо очищены!
3. В маленькой миске смешайте соду и ванилин и добавьте к основной массе, сняв ее с огня.
4. Вылейте массу как можно скорее на лист и распределите по всей поверхности.
5. Чтобы шербет не прилип к листу, через 5 минут попробуйте приподнять его лопаткой. Когда он полностью остынет, разломите его на мелкие кусочки.
6. Шербет можно хранить до 1 недели при комнатной температуре.

Леденцовая карамель

Леденцовая карамель - это не что иное, как смесь воды и сахара. Весь секрет в том, чтобы довести эту массу до нужной температуры кипения, обеспечивающую нужное соотношение сахара и воды.

***Ингредиенты на 450 г карамели*:**
350 г сахарного песка
120 мл воды
170 г светлого кукурузного сиропа
щепотка соли
1 чайная ложка любой пищевой добавки на ваш вкус
Для украшения: сахарная пудра
***Инвентарь*:**
Противень размером 18x25 см
Маленькая кастрюля с крышкой
Щетка
Кулинарный градусник
Ножницы

Приготовление

1. Смажьте весь противень маслом.
2. Смешайте в кастрюле сахарный песок, воду, сироп и соль и мешайте до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
3. Накройте кастрюлю крышкой; когда масса закипит, измерьте ее температуру - она должна быть 120°C.
4. Используя щетку, счистите остатки сахара с краев кастрюли. Варите еще 3-4 минуты, добавив на свой вкус любую пищевую добавку.
5. Вылейте массу на противень.
6. Как только масса остынет, разрежьте ее ножницами, смазанными оливковым маслом, на куски

различной формы.
Посыпьте сверху сахарной пудрой.

Леденцы

Самые лучшие воспоминания о детстве всегда связаны с леденцами. Позвольте вашим детям самим выбрать форму для приготовления этих забавных сладостей.

***Ингредиенты на 8-10 леденцов*:**

200 г сахарного песка
85 г светлого кукурузного сиропа
60 мл воды
0,5 чайной ложки соли
2-3 капли пищевого красителя
Пищевая добавка на ваш вкус

***Инвентарь*:**

Форма для леденцов или лист
Кастрюля среднего размера
Деревянная ложка
Щетка
Кулинарный градусник
Палочки для леденцов

Приготовление

1. Если вы используете формочки для леденцов, то необходимо предварительно их вымыть, высушить и протереть внутри маслом; если пекарский лист, то хорошо очистите его щеткой.
2. Смешайте в кастрюле сахарный сироп, воду и соль и варите на среднем огне, помешивая.
3. После закипания смеси, измерьте ее температуру. Когда она достигнет температуры 150°C, уберите кастрюлю с огня и добавьте в смесь пищевой краситель.
4. Затем как можно скорее залейте эту массу в формы и вставьте сверху палочки.

Если вы готовите на листе, то, используя свое воображение, сделайте какие-нибудь фигурки причудливой формы, сверху воткнув в них палочки.
Дайте изделиям остыть.

Мраморные арахисовые «льдышки»

Это блюдо послужит хорошим дополнением к вашему сладкому столу. А если добавить при приготовлении несколько капель желтого или оранжевого пищевого красителя, то получится красивое угощение на праздник!

***Ингредиенты на 30 штук*:**

225 г ирисок в брикете
340 г полусладкого измельченного шоколада
165 г арахиса
1 чайная ложка ванилина

***Инвентарь*:**

Пекарский лист
Пергамент
Маленькая кастрюля
Шлифовальная лопаточка
Нож

Приготовление

1. Застелите пекарский лист пергаментом.
2. В кастрюле на маленьком огне нагрейте ириски, постоянно помешивая.
3. На водяной бане растопите шоколад, тщательно его помешивая. Когда шоколад растает, добавьте к нему арахис и ванилин.
4. Шоколадно-арахисовую массу вылейте на лист и ровным слоем распределите по нему.
5. Сверху аккуратно залейте растопленными ирисками и, используя нож, сделайте небольшие

углубления.
6. Получившуюся массу поставьте в холодильник на час, а потом разломите на мелкие куски.

Английские ириски

Ириски с хрустящим поджаренным миндалем, имеющие незабываемый сливочный вкус, - одно из самых любимых лакомств детворы. Попробуйте и вы!

Ингредиенты на 60 штук:

230 г несоленого сливочного масла
250 гранулированного сахара
1 чайная ложка светлого кукурузного сиропа
щепотка соли
85 г миндаля

Инвентарь:

Пекарский лист (противень)
Кастрюля среднего размера
Деревянная ложка
Лопаточка

Приготовление

1. Смажьте пекарский лист маслом.
2. В кастрюле смешайте масло, сахар, кукурузный сироп и соль. Поставьте на средний огонь, варите около 4 минут.
3. Потом добавьте миндаль и варите еще 7 минут, пока масса не приобретет светло-коричневый оттенок.
4. Получившуюся массу вылейте на противень, ровно распределите и дайте остыть.
Когда масса остынет и станет твердой, можно разломать ее на мелкие кусочки.

Шотландские ириски

В этом рецепте очень много патоки, которая придает ирискам незабываемый вкус. Попробовав их, ваши гости останутся у вас навсегда!

Ингредиенты на 40 штук:

390 г коричневого сахара
115 г сливочного масла
170 г патоки
2 столовые ложки уксуса
2 столовые ложки воды
щепотка соли

Инвентарь:

Пекарский лист
Пергамент
Щетка
Большая кастрюля
Кулинарный градусник

Приготовление

1. Смажьте пекарский лист сливочным маслом.
2. Тщательно смешайте в кастрюле коричневый сахар, сливочное масло, патоку, уксус и воду.
3. Смесь варите на сильном огне, пока сахар полностью не растворится. Используя специальную щетку, снимите остатки сахара со стенок кастрюли. Температура массы должна быть приблизительно 150°C.
4. Затем смесь в виде капель выложите на лист, застеленный пергаментной бумагой, и дайте застыть.

Домашние конфеты

Сладкие бантики

Сладкие бантики всегда будут прекрасным дополнением к десертному столу.

***Ингредиенты на 25 штук*:**

115 г несоленого сливочного масла
125 г муки
170 г светлого кукурузного сиропа
80 г коричневого сахара

***Инвентарь*:**

Большой противень
Кастрюля среднего размера
Деревянная ложка

Приготовление

1. Смажьте маслом противень.
2. В кастрюле растопите масло, затем добавьте муку, помешивая ложкой.
3. Потом добавьте сироп и сахар и поставьте кастрюлю на сильный огонь. Когда закипит, убавьте огонь и варите еще 7 минут.
4. Затем вылейте массу на противень, через 1 минуту разрежьте пласт на удлиненные прямоугольные кусочки и, пока они еще горячие, скрутите вокруг длинной оси в бантики.
5. Остудите и подавайте на стол.



СЛАДОСТИ ИЗ ФРУКТОВ И ОРЕХОВ

Сделанные своими руками сладости можно рассматривать не только как праздничное угощение, но и в качестве великолепного подарка, который порадует ваших близких и друзей.
Как и любой презент, сладости должны быть празднично и красиво оформлены. Сейчас можно купить огромное количество коробочек различной формы и цвета и уложить в них ваши сладости в подарок!
Стеклянные контейнеры хорошо подойдут для разноцветных сладких изделий. Совсем необязательно дарить много сладостей; подарку можно придать более эстетичный вид, если завернуть каждую конфету в отдельную обертку.
Контейнеры или коробочки для сладостей будут служить вам долгое время - их можно использовать неоднократно. Украсьте коробочку цветами и ленточками.

•

Домашние конфеты

Лимонные жевательные конфеты

К приготовлению этого фруктового угощения можно привлечь ваших малышей, так как процесс напоминает лепку из пластилина.

***Ингредиенты на 70 штук*:**

400 г гранулированного сахара
120 мл воды
4 пакетика желатина
сок 1 лимона
цедра апельсина
2-4 капли желтого пищевого красителя
Для украшения: 100 г сахарной пудры

***Инвентарь*:**

Форма размером 20x20 см
Кастрюля среднего размера
Маленькая миска
Нож
Ножницы

Приготовление

1. Тщательно смажьте противень сливочным маслом.
2. Смешайте в кастрюле сахарный песок и воду и доведите до кипения, постоянно помешивая.
3. Затем в маленькой миске разведите желатин в 120 мл теплой воды и добавьте к основной массе. Варите ее еще 15 минут, постоянно помешивая.
4. Добавьте свежевыжатый лимонный сок и апельсиновую цедру и варите еще 5 минут. Если необходимо, используйте пищевой краситель. Полученную массу вылейте в форму и оставьте на 3 часа.
5. Ножницы смажьте сливочным маслом. Разрежьте тягучую массу на небольшие кусочки и слепите из них маленькие шарики. А потом обваляйте их в сахарной пудре.

Малиновый мармелад

Этот рецепт очень прост, так как вы можете взять любой другой джем для приготовления этого блюда.

Мармелад обычно подается с горячим шоколадом или с шоколадными сладостями.

***Ингредиенты на 64 штуки*:**

150 г сахарного песка
300 г малинового джема
120 мл воды
7 г желатина
0,25 чайной ложки лимонной кислоты
3—5 капель пищевого красителя (красного)
Для украшения: 90 г сахарной пудры

***Инвентарь*:**

Форма размером 20x20 см
Кастрюля среднего размера
Деревянная ложка
Металлическая лопатка
Пергамент
Пищевая пленка

Приготовление

1. Тщательно смажьте маслом форму.
2. В кастрюле смешайте сахарный песок, малиновый джем, воду, желатин и лимонную кислоту и нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая. Через 2 минуты добавьте краситель.
3. Залейте в вашу форму получившуюся массу и поставьте в холодильник на 3 часа.

4. Когда масса превратится в желе, аккуратно отделите его от краев формы лопаткой и выложите на лист пергамента, предварительно посыпав сахарной пудрой.
5. Разрежьте мармелад на квадратики 2,5х2,5 см и посыпьте сверху сахарной пудрой. Заверните мармелад в пищевую пленку и храните его в холодильнике.

Лакомые кусочки

Один только запах этого блюда наполнит вашу жизнь ощущением праздника! Для приготовления этого блюда вам понадобятся сухофрукты: сушеные абрикосы и финики, которые ничуть не хуже, чем свежие фрукты.

Ингредиенты на 40 шариков:

100 г жидкого меда
1 чайная ложка корицы
1 чайная ложка мускатного ореха
2 чайные ложки апельсиновой цедры
170 г хорошо измельченного, поджаренного миндаля
170 г сушеных абрикосов
200 г измельченных фиников
Для украшения: 25 г сахарной пудры

Инвентарь:

Миска среднего размера
Деревянная ложка

Приготовление

1. В миске тщательно смешайте мед, корицу, мускатный орех и апельсиновую цедру.
2. Когда масса станет однородной, добавьте миндаль, абрикосы и финики, продолжая мешать ложкой.
3. Сформуйте из получившейся массы небольшие шарики величиной с грецкий орех и обваляйте их в сахарной пудре.

Апельсиновые шарики

Эти симпатичные конфеты поднимут ваше настроение даже в самый пасмурный день.

Ингредиенты на 50 штук:

150 г сливочного масла
3 столовые ложки светлого кукурузного сиропа
100 г гранулированного сахара
120 г холодного апельсинового сока
300 г измельченных ванильных вафель
100 г измельченных орехов кешью
25 г сахарной пудры
щепотка ванилина

Инвентарь:

Противень
Пергамент
Лопаточка
Большая миска
Деревянная ложка

Приготовление

1. Застелите противень пергаментом.
2. Растопите масло на водяной бане на медленном огне, постоянно помешивая.
3. Когда масло полностью растает, добавьте к нему кукурузный сироп, ванилин, сахарный песок и апельсиновый сок и продолжайте мешать до тех пор, пока масса не станет однородной.
4. В миске смешайте орехи кешью, вафли, которые можно легко измельчить с помощью скалки. Тщательно все перемешайте.
5. Сформуйте из этой густой массы небольшие шарики. Посыпьте их сахарной пудрой и выложите

на противень, застеленный пергаментом.
Оставьте на 2-3 часа.

Абрикосово-кокосовые квадратики

Если вы любите кокосовое печенье, то не откажетесь попробовать и конфеты, приготовленные по этому рецепту. "Квадратики" имеют очень соблазнительный вид и приятный аромат.

Ингредиенты на 70 штук:

60 г несоленого сливочного масла
340 г светлого кукурузного сиропа
200 г гранулированного сахара
1 чайная ложка соли
170 г хорошо размельченных сухих абрикосов
425 г кокосовой стружки

Инвентарь:

Форма размером 18x26 см
Кастрюля среднего размера
Деревянная ложка
Кулинарный градусник
Лопатка

Приготовление

1. Смажьте форму маслом.
2. В кастрюле смешайте сливочное масло, сироп, сахарный песок и соль.
3. Поставьте на огонь и мешайте, пока не закипит (температура при кипении должна быть примерно 117°C).
4. Снимите кастрюлю с плиты, добавьте абрикосы и кокосовую стружку. Тщательно размешайте.
5. Затем перелейте получившуюся массу в форму и поставьте охлаждаться. Когда масса станет твердой, разрежьте ее на небольшие квадратики.

Подавайте печенье холодным.

Помадка с орехами

Главным ингредиентом этого блюда является коричневый сахар, из которого и сделана помадка.

Ингредиенты на 60 штук:

145 г коричневого сахара
100 г гранулированного сахара
120 г сметаны
1 чайная ложка ванилина
220 г орехов пекан или грецких

Инвентарь:

Кастрюля среднего размера
Кулинарный градусник
Большая миска
Пергамент

Приготовление

1 В кастрюле смешайте коричневый и гранулированный сахар со сметаной и поставьте на медленный огонь.
2. Как только температура массы достигнет 114°C, перелейте ее в миску, взбивайте до загустения миксером, постепенно добавляя ванилин.
3. В полученную массу добавьте на выбор орехи пекан или грецкие.
4. Затем выложите орехи на пергамент и остудите их до комнатной температуры.

Мандариновые цукаты в шоколаде

Это блюдо может прийтись по вкусу далеко не каждому, но оно является хорошим дополнением к ванильному мороженому или ликеру.

Домашние конфеты

***Ингредиенты на 36 штук*:**
480 мл воды
400 г гранулированного сахара
85 г светлого кукурузного сиропа
3-4 мандарина
170 г темного шоколада
***Инвентарь*:**
Противень
Пергамент
Кастрюля среднего размера
Лопатка

Приготовление

1. Вымойте мандарины, затем очистите их, а кожуру разрежьте на одинаковые удлиненные прямоугольные кусочки.
2. В кастрюле смешайте сахарный песок, сироп и воду и поставьте на огонь.
3. Как только смесь закипит, снимите с огня и положите в нее кусочки мандариновой кожуры. Перемешайте и оставьте остывать под крышкой на 1 час.
4. Затем выложите кусочки кожуры на противень ровным слоем и поставьте в духовку на 5 минут при температуре 180°С.
5. Приблизительно через 5 минут уменьшите температуру духовки до 90°С и дайте кусочкам хорошо просохнуть в ней в течение 4 часов.
6. Растопите темный шоколад на водяной бане.
7. Когда кусочки кожуры хорошо просохнут, каждый нужно окунуть в горячую шоколадную массу и выложить на предварительно приготовленный лист пергамента.
8. Затем поставьте блюдо в холодильник на 15 минут.

Мармелад из лайма

Аппетитные кусочки мармелада из сока лайма будут прекрасным угощением к летнему столу. Лучше всего взять натуральный сок лайма, но его можно заменить концентрированным.

***Ингредиенты на 50 штук*:**
120 мл воды
400 г гранулированного сахара
2,5 столовой ложки желатина
60 мл холодной воды
180 мл сока лайма
несколько капель зеленого пищевого красителя
25 г сахарной пудры
***Инвентарь*:**
Форма размером 20х20 см
Кастрюля среднего размера
Кулинарный градусник
Маленькая миска
Венчик

Приготовление

1. Смажьте форму сливочным маслом.
2. В кастрюле смешайте сахарный песок, воду и варите до тех пор, пока температура не достигнет 123°С.
3. Положите желатин в миску с холодной водой на 5 минут, а потом добавьте его к сиропу.
4. Затем снимите с огня полученную массу, добавьте сок лайма и краситель, тщательно взбейте все венчиком.

5. Заполните подготовленную форму массой и поставьте охлаждаться на несколько часов. Затем разрежьте мармелад на квадратики и посыпьте сверху сахарной пудрой.

Сладкий ананас со взбитыми сливками

Это один из самых любимых в мире рецептов.
Рекомендуем приготовить это блюдо на свадебное торжество. Прекрасное сочетание сливок, ананасового сока и орехов - что может быть вкуснее!

***Ингредиенты на 25 штук*:**

200 г гранулированного сахара
70 г коричневого сахара
60 мл взбитых сливок
125 г ананасового сока
1 столовая ложка несоленого сливочного масла
85 г измельченных грецких орехов
1 чайная ложка лимонной кислоты

***Инвентарь*:**

Пекарский лист
Кастрюля среднего размера
Кулинарный градусник
Миска среднего размера
Миксер

Приготовление

1. Смажьте пекарский лист сливочным маслом.
2. В кастрюле смешайте гранулированный и обычный сахар, сливки и ананасовый сок.
3. Доведите все до кипения и готовьте на среднем огне при температуре 115°С.
4. Затем перелейте все в миску, добавьте масло, орехи и лимонную кислоту. Взбивайте массу до тех пор, пока она не станет однородной. С помощью чайной ложки выложите смесь на пекарский лист.

Храните при комнатной температуре.

Ореховые трубочки

Этот рецепт придется по вкусу каждому, так как эти аппетитные трубочки содержат в себе не только ароматную карамель, но и орехи. А если трубочки не разрезать и завернуть в разноцветные обертки, перетянув их ленточками, то получится отличный подарок к празднику.

***Ингредиенты на 40 трубочек*:**

200 г крема
270 г сахарной пудры
1 чайная ложка ванилина
60 г несоленого сливочного масла
400 г карамели
2 столовые ложки взбитых сливок
220 г измельченных (любых) орехов

***Инвентарь*:**

Миска среднего размера
Пищевая пленка

Приготовление

1. В миске смешайте крем, сахарную пудру, ванилин и масло. Вручную разотрите смесь до получения густой массы (она должна быть однородной).
2. Разделите массу на 4 части и из них сформуйте трубочки. Обернув трубочки пищевой пленкой, поставьте их охлаждаться.
3. На водяной бане растопите карамель (на медленном огне) и добавьте к ней сливки.
4. Затем трубочки опустите сначала в горячую карамель, а потом сразу обваляйте в орехах.

Домашние конфеты

Храните блюдо в холодильнике.
Перед подачей на стол трубочки можно разрезать.



КОНФЕТЫ, КАРАМЕЛЬ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЛАДОСТИ

Сделанные своими руками сладости можно рассматривать не только как праздничное угощение, но и в качестве великолепного подарка, который порадует ваших близких и друзей.
Как и любой презент, сладости должны быть празднично и красиво оформлены. Сейчас можно купить огромное количество коробочек различной формы и цвета и уложить в них ваши сладости в подарок!
Стеклянные контейнеры хорошо подойдут для разноцветных сладких изделий. Совсем необязательно дарить много сладостей; подарку можно придать более эстетичный вид, если завернуть каждую конфету в отдельную обертку.
Контейнеры или коробочки для сладостей будут служить вам долгое время - их можно использовать неоднократно. Украсьте коробочку цветами и ленточками.

Миндально-кремовая карамель

Это лакомство наверняка понравится вашим друзьям-сладкоежкам. Попробовав карамель раз, от нее трудно будет оторваться!

***Ингредиенты на 70 штук*:**

480 мл взбитых сливок
400 г гранулированного сахара
340 г светлого кукурузного сиропа
115 г несоленого сливочного масла
0,5 чайной ложки соли
0,5 чайной ложки ванилина
45 г измельченного миндаля

Домашние конфеты

Инвентарь:

Форма размером 20,5х20,5 см
Маленькая кастрюля
Большая кастрюля
Щетка
Кулинарный градусник

Приготовление

1. Смажьте форму сливочным маслом.
2. В небольшой кастрюле нагрейте сливки. В большой кастрюле смешайте половину подогретых сливок с сахарным песком и сиропом и доведите до кипения на среднем огне. Чтобы сахар не кристаллизировался, счищайте его щеткой (промытой в холодной воде) по краям кастрюли.
3. Потом медленно добавьте оставшуюся часть сливок и мешайте еще примерно 5 минут.
4. Затем добавляйте постепенно по 1 чайной ложке масло. Когда температура достигнет 110°С, уменьшите огонь.
5. Через несколько минут снимите кастрюлю с огня и дайте постоять 10 минут.
6. Добавьте соль, ванилин, миндаль, хорошо все перемешайте и влейте смесь в форму.
7. Как только масса затвердеет, разрежьте ее на небольшие квадратики.

Лимонно-фисташковые конфеты

Конфеты с лимонной начинкой, сверху покрытые шоколадом и орехами, вызовут восхищение у любого вашего гостя!

Ингредиенты на 36 штук:

80 г несоленого сливочного масла
2 чайные ложки взбитых сливок
цедра 1 лимона
420 г сахарной пудры, просеянной через сито
340 г полусладкого измельченного шоколада
150 г измельченных фисташек

Инвентарь:

Пекарский лист
Пергамент
Миска среднего размера
Миксер
Лопатка
Вилка

Приготовление

1. В миске смешайте сливочное масло, сливки и лимонную цедру и взбейте миксером.
2. Постепенно добавьте сахарную пудру с помощью мерной кружки, затем положите оставшиеся 60 г пудры и взбейте венчиком.
3. Затем из получившейся густой массы слепите небольшие шарики.
4. Выложите их на пекарский лист, застеленный пергаментом, и поставьте в холодильник.
5. На водяной бане растопите предварительно измельченный шоколад.
6. Используя вилку или любое другое приспособление, окуните шарики сначала в шоколад, потом обваляйте в ореховой массе и оставьте до полного высыхания. Чтобы легче было нанизывать шарики, после каждого раза вытирайте вилку.

Варианты: по желанию можно взять любую другую цедру для начинки или другие орехи.

Глазированный изюм

Это блюдо готовится за считанные минуты, а ингредиенты всегда найдутся в любом доме. Попробуйте добавить еще и орехи - не пожалеете!

Ингредиенты на 60 штук:

340 г измельченного полусладкого шоколада
400 г сгущенного молока

Домашние конфеты

1 чайная ложка ванилина
425 г изюма
Инвентарь:
Пекарский лист
Пергамент
Лопатка
Деревянная ложка

Приготовление

1. Растопите на медленном огне на водяной бане шоколад со сгущенным молоком и ванилином, постоянно помешивая лопаткой.
2. После того, как масса станет однородной, снимите кастрюлю с огня.
3. Добавьте в смесь подготовленный изюм (можно и орехи по вкусу). Используя чайную ложку, выложите массу на пергамент, предварительно выложенный на пекарский лист.
4. Оставьте на 1 час для загустения.

Шоколадно-клубничные конфетки

Шоколад и фрукты - это прекрасное сочетание. Для приготовления конфет можно использовать не только свежую клубнику, но и любые другие консервированные фрукты.

Ингредиенты на 45 конфет:
230 г сметаны
170 г полусладкого измельченного шоколада
115 г измельченных ванильных вафель
75 г клубники
85 г измельченного обжаренного миндаля
Инвентарь:
Миска среднего размера
Миксер
Лопатка
Деревянная ложка

Приготовление

1. Взбейте сметану в миске до образования пены.
2. Растопите шоколад на водяной бане, добавьте его к сметане и продолжайте взбивать, пока масса не станет однородной.
3. Затем положите измельченные вафли и клубнику и хорошо все перемешайте.
4. Накройте миску и поставьте в холодильник на час.
5. Из готовой массы сформуйте шарики и обваляйте их в орехах.

Хрустящее угощение

Это угощение очень легко готовится и нравится всем.

Ингредиенты на 25 штук:
260 г молочного шоколада
120 г сушеной клюквы
45 г воздушного риса
Инвентарь:
Пекарский лист
Лопатка

Приготовление

1. На водяной бане растопите кусочки шоколада.
2. Когда шоколад полностью растает, добавьте к нему сушеную клюкву и воздушный рис и тщательно перемешайте лопаткой.
3. Чайной ложкой выложите массу на пекарский лист отдельными конфетами.
4. Угощение поставьте охлаждаться на час.

Домашние конфеты

Глазированные орехи

Эти конфеты с добавлением ликера «Ирландские сливки» и шоколада послужат великолепным дополнением к любому столу!

***Ингредиенты на 35 штук*:**

120 мл взбитых сливок
30 г полусладкого измельченного шоколада
80 мл ликера «Ирландские сливки»
400 г гранулированного сахара
2 столовые ложки темного кукурузного сиропа
2 столовые ложки сливочного масла
165 г грецких орехов

***Инвентарь*:**

Пергамент
Маленькая кастрюля
Небольшая лопатка
Кулинарный градусник

Приготовление

1. На водяной бане на медленном огне растопите смесь из сливок и шоколада, постоянно помешивая. Шоколад должен полностью растопиться.
2. В эту смесь добавьте ликер, сахарный песок и сироп и доведите до кипения (до полного растворения сахара).
3. Как только температура достигнет 112°С, снимите кастрюлю с огня, добавьте сливочное масло и оставьте на 5 минут.
4. Взбейте лопаткой смесь, пока она не загустеет.
5. Добавьте грецкие орехи и потом быстро выложите массу ложкой на лист пергамента.

Лимонная карамель

Лимон придает карамели очень утонченный вкус. Ваше блюдо будет еще вкуснее, если сверху вы покроете карамель горьким шоколадом.

***Ингредиенты на 60 штук*:**

120 мл воды
1,5 столовой ложки лимонной кислоты
450 г гранулированного сахара
360 мл взбитых сливок
115 г темного кукурузного сиропа
2 столовые ложки несоленого сливочного масла
растительное масло

***Инвентарь*:**

Форма размером 20,5x20,5 см
Маленькая кастрюля
Большая кастрюля
Щетка
Кулинарный градусник
Разделочная доска
Столовый нож

Приготовление

1. Тщательно смажьте форму сливочным маслом.
2. В маленькой кастрюле смешайте воду, лимонную кислоту и 150 г сахарного песка. Доведите эту массу до кипения на среднем огне, а потом оставьте на 10 минут.
3. В большой кастрюле подогрейте сливки на среднем огне, к ним добавьте остальную часть сахара (300 г) и сироп и продолжайте варить.
4. Чтобы сахар не кристаллизировался на стенках кастрюли, счищайте его специальной щеткой, смоченной в теплой воде. Примерно через 10 минут измерьте температуру, подставив градусник к

стенке кастрюли, если она достигла 125°С, то нужно убрать кастрюлю с огня, сразу же добавить сливочное масло и хорошо размешать.

5. Полученную массу залейте в форму и поставьте остывать на 3 часа при комнатной температуре.

6. Смажьте нож и разделочную доску растительным маслом. Затем ножом отделите края карамели от стенок формы и, перевернув ее, выложите карамель на доску.

Разрежьте на кусочки 1x1 см или 2,5x2,5 см.

Конфеты «Мокко»

Эти конфеты станут великолепным дополнением к чашечке ароматного кофе. Лучше приготовить их заранее.

***Ингредиенты на 36 шариков*:**

285 г измельченных шоколадных (ванильных) вафель
3 столовые ложки светлого кукурузного сиропа
2 столовые ложки порошка какао
120 г сахарной пудры
110 г измельченных орехов (миндальных или грецких)
120 мл кофейного ликера или рома
немного сахарной пудры для украшения

***Инвентарь*:**

Большая миска
Миксер

Приготовление

1. В большой миске смешайте шоколадные вафли, кукурузный сироп, порошок какао и сахарную пудру. Можно взбить массу в блендере.

2. Затем добавьте к ней орехи и ликер или ром. Масса должна получиться густой, чтобы можно было слепить из нее маленькие шарики величиной с грецкий орех.

3. Обваляйте конфеты в сахарной пудре.



Домашние конфеты

ТРЮФЕЛИ, ПОМАДКИ И ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Сделанные своими руками сладости можно рассматривать не только как праздничное угощение, но и в качестве великолепного подарка, который порадует ваших близких и друзей.
Как и любой презент, сладости должны быть празднично и красиво оформлены. Сейчас можно купить огромное количество коробочек различной формы и цвета и уложить в них ваши сладости в подарок! Стеклянные контейнеры хорошо подойдут для разноцветных сладких изделий. Совсем необязательно дарить много сладостей; подарку можно придать более эстетичный вид, если завернуть каждую конфету в отдельную обертку.
Контейнеры или коробочки для сладостей будут служить вам долгое время - их можно использовать неоднократно. Украсьте коробочку цветами и ленточками.

- Полезные советы: **«Как готовить домашние конфеты»**

Рекомендуем ознакомиться с содержанием разделов:

- **Восточные сладости**
- **Десерты**
- **Домашняя выпечка**

Мятные шоколадные прямоугольнички

Хотя этот рецепт посложнее других, но вы прекрасно справитесь, и результат превзойдет все ожидания - вы получите удивительно ароматное и вкусное кондитерское изделие!

***Ингредиенты на 70 штук*:**
450 г горького шоколада
225 г белого шоколада
5 столовых ложек несоленого сливочного масла
400 г сгущенного молока
1,5 чайной ложки ванилина
2 чайные ложки мятной добавки
3-6 капель зеленого пищевого красителя

***Инвентарь*:**
Форма размером 20,5x20,5 см
Пищевая пленка
Лопатка

Приготовление

1. Застелите форму пищевой пленкой.
2. Растопите в одной водяной бане горький шоколад, а в другой - белый (здесь вам не помешала бы помощь друга!) на среднем огне.
3. Добавьте 4 столовые ложки сливочного масла к горькому шоколаду и 1 ложку к белому. Обе массы должны быть однородными, поэтому постоянно и тщательно помешивайте!
4. Снимите горький шоколад с водяной бани и добавьте к нему 145 г сгущенного молока и ванилин. Тщательно все перемешайте. Часть этой массы вылейте в форму, а другую поставьте на водяную баню.
5. Снимите с водяной бани белый шоколад и добавьте к нему оставшееся сгущенное молоко, мятную добавку и зеленый пищевой краситель. Тщательно размешайте лопаткой, пока масса не станет однородной.
6. Затем аккуратно, поступательными движениями залейте горький шоколад белым. Сравняйте поверхность вашей массы лопаткой и поставьте в холодильник на 6-8 минут.
7. Оставшийся горький шоколад вылейте на белый и поставьте опять в холодильник до полного затвердения.
8. Потом достаньте шоколад из формы и разрежьте на маленькие треугольнички.

Домашние конфеты

Вишнево-шоколадные трюфели

Эти трюфели из молочного шоколада с великолепным ароматом вишни прекрасно подойдут к чашечке кофе или ликеру.

***Ингредиенты на 60 трюфелей*:**

680 г размельченного молочного шоколада
240 мл взбитых сливок
60 г сушеной вишни
1,5 чайной ложки миндального экстракта
200 г размельченных грецких орехов
немного порошка какао

***Инвентарь*:**

Кулинарный градусник
Лопатка
Пергамент
Маленькая кастрюля
Большая миска
Миксер

Приготовление

1. Растопите шоколад на водяной бане на среднем огне (до 43°С).
2. В маленькой кастрюле доведите сливки до кипения на среднем огне.
3. Снимите шоколад с водяной бани, добавьте к нему горячие сливки и взбейте миксером до однородной массы.
4. Затем добавьте к этой массе вишню и миндальный экстракт.
5. Перелейте полученную смесь в миску и поставьте в холодильник.
6. Возьмите пергамент и слегка посыпьте его порошком какао.
7. Когда масса затвердеет, слепите из нее трюфели в виде шариков и выложите их на пергамент, обваляв в грецких орехах (их можно размельчить скалкой).
8. Остудите трюфели в холодильнике.

Трюфели с ликером «Амаретто»

Если вы любите шоколад или ликер «Амаретто», то эта сладость — для вас!

***Ингредиенты на 50 трюфелей*:**

340 г размельченного горького шоколада
115 г несоленого сливочного масла
2 яичных желтка
120 мл взбитых сливок
60 мл ликера «Амаретто»
порошок какао

***Инвентарь*:**

Лопатка
Миска среднего размера

Приготовление

1. Растопите шоколад на водяной бане.
2. Как только он растает, снимите его с водяной бани и постепенно добавляйте по 1 столовой ложке сливочное масло.
3. В миске взбейте желтки, добавьте треть горячей шоколадной массы и тщательно перемешайте.
4. Получившуюся массу смешайте с оставшимся горячим шоколадом.
5. Постепенно добавьте к этой массе взбитые сливки и «Амаретто».
6. Затем поставьте на огонь и варите несколько минут, пока масса не загустеет. Потом накройте ее и поставьте в холодильник.
7. Когда смесь станет твердой, слепите из нее шарики и обваляйте их в порошке какао. Остудите.

Домашние конфеты

Мраморное лакомство из арахисового масла

Это красивое лакомство, которое к тому же быстро готовится, скрасит даже самый ненастный и пасмурный день. Смесь арахисового масла и горячей шоколадной массы напоминает мрамор.

***Ингредиенты на 80 штук*:**

450 г размельченного белого шоколада

340 г арахисового масла

450 г размельченного молочного шоколада

***Инвентарь*:**

Форма размером 25х38 см

Лопатка

Нож

Миска (устойчивая к высокой температуре)

Приготовление

1. Смажьте сливочным маслом форму.
2. Растопите белый шоколад на водяной бане.
3. Добавьте к нему арахисовое масло и тщательно размешайте. Полученную массу вылейте в форму.
4. С помощью микроволновой печи растопите молочный шоколад и налейте его поверх белого шоколада, смешанного с арахисовым маслом. Сделайте сверху небольшие отверстия ножом для получения мраморного эффекта.
5. Положите в холодильник до полного затвердения. Разрежьте на небольшие квадратики.

Арахисовые шарики

Этот рецепт специально предназначен для любителей арахисового масла. Блюдо можно приготовить задолго до какого-либо события и хранить в холодильнике.

***Ингредиенты на 45 шариков*:**

255 г арахисового масла

180 г сахарной пудры

115 г несоленого сливочного масла

340 г полусладкого размельченного шоколада

55 г очищенных половинок грецких орехов

***Инвентарь*:**

Пекарский лист

Пергамент

Миска среднего размера

Деревянная ложка

Зубочистки

Приготовление

1. В миске смешайте сахарную пудру, арахисовое и сливочное масло.
2. Тщательно размешайте смесь ложкой.
3. Из полученной массы скатайте шарики и поставьте охлаждаться.
4. На водяной бане растопите шоколад на среднем огне.
5. Используя зубочистки или любой другой инструмент, погрузите ваши арахисовые шарики в шоколадную массу, выложите их на пергамент (на пекарский лист), а в середину поместите по половинке грецкого ореха.

Перед подачей на стол остудите.

Вишня в шоколаде

Это лакомство придется по вкусу каждому. Изысканное блюдо подойдет для любого праздника или вечеринки.

***Ингредиенты на 100 вишенок*:**

450 г сахарной пудры

170 г светлого кукурузного сиропа

Домашние конфеты

115 г несоленого сливочного масла
1 чайная ложка ванилина
100 вишенок с веточками
340 г полусладкого размельченного шоколада
***Инвентарь*:**
Пекарский лист
Пергамент
Миска среднего размера
Лопатка
Вилка

Приготовление

1 В миску положите сахарную пудру, сироп, масло и ванилин. Тщательно все перемешайте.
2. Отщипните небольшие кусочки от получившейся массы, возьмите вишенки и вокруг них слепите шарики, все шарики остудите.
3. На водяной бане растопите шоколад.
4. Используя вилку или зубочистку, опустите шарики в горячую шоколадную массу.
5. Выложите вишню в шоколаде на пергамент (на пекарский лист).
Остудите перед подачей и храните блюдо в холодильнике.

Праздничная помадка

Это блюдо сделает будни праздником для вас! Лучшего рецепта приготовления такой замечательной помадки просто не найти!

***Ингредиенты на 60 штук*:**
900 г гранулированного сахара
4 столовые ложки несоленого сливочного масла
щепотка соли
400 г сгущенного молока
2 чайные ложки ванилина
340 г размельченного шоколада (полусладкого)
340 г размельченного немецкого шоколада
425 г сливочного крема
220 г толченых грецких орехов
60 половинок грецких орехов
***Инвентарь*:**
Большая форма
Большая кастрюля
Большая миска
Лопатка
Пищевая пленка

Приготовление

1. Смажьте форму сливочным маслом.
2. На среднем огне в кастрюле смешайте сахар, масло, соль, сгущенное молоко и доведите до кипения. Дайте покипеть в течение 6,5 минут.
3. Положите в большую миску весь шоколад, ванилин, крем и толченые грецкие орехи. Горячую молочную массу вылейте на шоколад и мешайте, пока весь шоколад не растает.
4. Эту массу залейте в форму, а сверху рядами положите половинки орехов.
5. Отложите помадку на 3 часа, потом разрежьте на небольшие кусочки и заверните каждый в пленку.

Шоколадные трюфели

Эти конфеты - самый любимый рецепт для почитателей шоколадных изделий. Однако мало кто знает, что готовить их очень просто! Теперь это будет вашим секретом...
Только вы будете знать, насколько просто готовятся всеми любимые шоколадные трюфели!

Домашние конфеты

***Ингредиенты на 45 штук*:**
225 г размельченного молочного шоколада
80 мл взбитых сливок
80 г несоленого сливочного масла
Для украшения: порошок какао или сахарная пудра
***Инвентарь*:**
Лопатка
Венчик
Пекарский лист
Пергамент

Приготовление

1. Растопите шоколад на водяной бане.
2. Затем добавьте к нему сливки и взбейте венчиком.
3. Уберите кастрюлю с огня, постепенно добавьте масло и получившуюся массу поставьте в холодильник на несколько часов, пока не затвердеет.
4. Потом из этой массы скатайте шарики, выложите на пергамент (на пекарский лист) и поставьте охлаждаться на час.
5. Обваляйте шарики в сахарной пудре или порошке какао.

Арахисовое печенье в шоколаде

Это печенье приготовить намного проще, чем вы думаете. Убедитесь в этом сами. И вы можете использовать формочки различных конфигураций и стилей.

***Ингредиенты на приблизительно 50 штук (в зависимости от формы)*:**
255 г арахисового масла
60 г несоленого сливочного масла
255 г сахарной пудры
340 г размельченного шоколада
***Инвентарь*:**
Миска среднего размера
Лопатка
Форма с выемками
Пластиковая кисточка

Приготовление

1. В миске смешайте сливочное и арахисовое масло и сахарную пудру до получения густой арахисовой массы.
2. Растопите шоколад на водяной бане.
3. Когда он полностью растопится, выложите немного в каждую выемку (можно это сделать с помощью кисточки).
4. Положите форму с выемками в холодильник на 5 минут. Скатайте из арахисовой массы шарики и прижмите их в каждую выемку, сверху залив горячим шоколадом.
5. Охладите в течение 1 часа.

Трюфели из белого шоколада

Эти конфеты можно подавать вместе с трюфелями из темного молочного шоколада, чтобы создать контраст. Сочетание вкуса мускатного ореха и ликера «Ирландские сливки» делает эти трюфели божественно вкусными.

***Ингредиенты на 30 штук*:**
340 г размельченного белого шоколада
1,5 столовой ложки ликера «Ирландские сливки»
80 мл взбитых сливок
0,5 чайной ложки тертого мускатного ореха
порошок какао

Домашние конфеты

***Инвентарь*:**

Венчик

Маленькая миска

Лопатка

Пергамент

Приготовление

1. Растопите на водяной бане шоколад.
2. Когда он полностью растает, смешайте его с ликером, сливками и мускатным орехом.
3. Взбейте полученную массу венчиком.
4. Перелейте массу в миску и положите в холодильник на несколько часов.
5. Затем сформуйте из нее шарики и посыпьте порошком какао.

Помадка из овсянки

Шоколад и овсянка - это именно те продукты, которые издавна использовали в Англии для приготовления помадки! А вот немного усовершенствованный рецепт этого божественного лакомства. Непременно попробуйте!

***Ингредиенты на 30 штук*:**

115 г несоленого сливочного масла

400 г гранулированного сахара

85 г порошка какао

120 мл молока

130 г арахисового масла

200 г овсяной крупы

***Инвентарь*:**

Форма размером 20х20 см

Кастрюля среднего размера

Лопатка

Приготовление

1. Смажьте форму маслом, смешайте в кастрюле масло, какао, сахар и молоко и доведите до кипения на среднем огне. Пусть масса кипит в течение 1 минуты.
2. Затем уменьшите огонь и добавьте арахисовое масло, тщательно перемешайте все лопаткой, так чтобы масса стала однородной. Потом добавьте овсяную крупу и продолжайте непрерывно мешать.
3. Получившуюся массу вылейте в форму и оставьте на несколько часов.
4. Потом разрежьте на небольшие квадратики.



ПРАЗДНИЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Сделанные своими руками сладости можно рассматривать не только как праздничное угощение, но и в качестве великолепного подарка, который порадует ваших близких и друзей.
Как и любой презент, сладости должны быть празднично и красиво оформлены. Сейчас можно купить огромное количество коробочек различной формы и цвета и уложить в них ваши сладости в подарок! Стеклянные контейнеры хорошо подойдут для разноцветных сладких изделий. Совсем необязательно дарить много сладостей; подарку можно придать более эстетичный вид, если завернуть каждую конфету в отдельную обертку.
Контейнеры или коробочки для сладостей будут служить вам долгое время - их можно использовать неоднократно. Украсьте коробочку цветами и ленточками.

Шотландское печенье

Нет ничего проще, чем приготовить домашнее кондитерское изделие по этому рецепту. Попробуйте!

***Ингредиенты на 35 штук*:**
240 г полусладкого шоколада
240 г молочного шоколада
0,5 чайной ложки ванилина
225 г размельченного песочного печенья
немного сливочного масла

***Инвентарь*:**
Пекарский лист
Небольшая кастрюля
Пергамент
Металлическая лопатка

Приготовление

1. Растопите на водяной бане полусладкий и молочный шоколад.
2. Когда он растает, добавьте ванилин.
3. Затем вылейте горячую шоколадную массу в форму и посыпьте ее кусочками размельченного печенья.
4. Используя металлическую лопатку, аккуратно вдавите их в шоколад.

5. Постелите пергамент на пекарский лист и смажьте его маслом. Вылейте получившуюся массу на пекарский лист и поставьте в холодильник.
Потом разрежьте на куски и опять поставьте в холодильник.

Ореховое наслаждение

Для приготовления этого изделия вам потребуются орехи нескольких видов и зефир.
Отличный рецепт для праздника!

***Ингредиенты на 50 штук*:**

340 г полусладкого шоколада
115 г несоленого сливочного масла
300 г ванильного зефира
55 г размельченных грецких орехов
55 г размельченного арахиса

***Инвентарь*:**

Небольшая кастрюля
Лопатка
Острый нож

Приготовление

1. На водяной бане растопите шоколад. Затем постепенно добавьте масло и тщательно перемешайте лопаткой.
2. Отложите в сторону и замешайте в шоколадную массу орехи.
3. Зефир порежьте на маленькие кусочки и смешайте с ореховой массой.
4. Разделите массу пополам и скатайте две колбаски 5 см в диаметре, положите их в холодильник.
5. Примерно через час достаньте колбаски из холодильника, а затем порежьте на кружочки толщиной 5 мм.

Безе

Безе лучше всего готовить в ясную погоду. Используйте электрический миксер для получения массы правильной консистенции. Безе лучше всего готовить только из гранулированного сахара.

***Ингредиенты на 50 штук*:**

290 г светло-коричневого сахара
100 г гранулированного сахара
170 г светлого кукурузного сиропа
120 мл воды
щепотка соли
1 чайная ложка ванилина
2 белка
немного растительного масла

***Инвентарь*:**

Пекарский лист
Пергамент
Маленькая кастрюля
Кулинарный градусник
Стеклянная миска среднего размера
Миксер

Приготовление

1. В кастрюле смешайте сахарный песок, сироп, воду и соль и доведите до кипения на среднем огне. Счищайте со стенок кастрюли остатки сахара щеткой, смоченной в холодной воде.
2. Измеряйте температуру. Когда она достигнет 129°C, снимите массу с огня.
3. В миске взбейте охлажденные белки с добавлением щепотки соли, потом введите ванилин. Белки должны превратиться в крепкую пену.
4. Ложкой выложите массу безе на пергамент, предварительно сбрызнутый растительным маслом. Оставьте на ночь, не накрывая их.

Домашние конфеты

Пирожное из кокоса и кешью

Нежный вкус яичных белков, хрустящие орешки — все это соблазнит вас для того, чтобы попробовать хоть один лакомый кусочек.

***Ингредиенты на 40 штук*:**

4 белка
щепотка соли
250 г гранулированного сахара
185 г кокосовой стружки
100 г размельченных кешью
немного апельсиновой цедры

***Инвентарь*:**

Пекарский лист
Пергамент
Миксер
Большая миска
Металлическая лопатка

Приготовление

1. В миске взбейте белки (добавив соль) до получения воздушной массы.
2. Постепенно добавляйте гранулированный сахар и продолжайте взбивать.
3. Затем аккуратно соедините массу с орехами кешью, кокосовой стружкой и цедрой и перемешайте.
4. Положите на пекарский лист пергамент, на него выложите ложкой полученную массу и выпекайте 20 минут при температуре 160°C.

Сладкое угощение из картофеля

Использование картофеля для приготовления сладостей - это давно известный всем факт! Эти пирожные просто растают у вас во рту!

***Ингредиенты на 60 штук*:**

3 средних клубня картофеля
700 г сахарной пудры
350 г арахисового масла

***Инвентарь*:**

Маленькая кастрюля
Миска
Миксер
Пергамент
Сито

Приготовление

1. Сварите картофель в мундире. Очистите его и сделайте в миске пюре с помощью миксера.
2. Просейте сахарную пудру и добавьте к картофельному пюре.
3. Затем разложите эту массу, выложите в середину арахисовое масло и заверните колбаской.
4. Оставьте на 1 час и потом разрежьте на небольшие дольки.

Кокосовые палочки

Зефир и шоколад образуют вместе необыкновенно вкусную кремовую начинку. Если покрыть ее сверху шоколадом и кокосовой стружкой, то у вас получится отличное угощение к любому столу.

***Ингредиенты на 25 палочек*:**

200 г карамели
50 г зефира
400 г размельченного молочного шоколада
150 г поджаренной кокосовой стружки

Домашние конфеты

Инвентарь:

Маленькая кастрюля

Палочки для леденцов

Пекарский лист

Пергамент

Лопатка

Приготовление

1. Наколите зефир на конец палочки, а затем опустите его в карамель.
2. Растопите шоколад на водяной бане.
3. Окуните палочку сначала в шоколад, а потом в кокосовую стружку.
4. Выложите все палочки на пергамент (на пекарский лист) и положите в холодильник на 10 минут.

Тыквочки из марципана

Марципан - это эластичная масса с ярко выраженным запахом миндаля. Марципановая масса легко поддается лепке. Его также можно окрасить в любой цвет с помощью пищевых красителей. Из марципана можно лепить цветы, фигурки зверей и т. д.

Ингредиенты на 340 г марципана:

85 г очищенного сладкого миндаля

100 г гранулированного сахара

1,5 столовой ложки воды

0,5 чайной ложки миндального экстракта или 1 зерно горького миндаля

1 чайная ложка лимонного сока

пищевой оранжевый краситель

Инвентарь:

Блендер

Маленькая кастрюля

Деревянная ложка

Зубочистка или нож

Приготовление

1. Необходимо смолоть миндаль в блендере.
2. В кастрюле соедините сахар, воду, экстракт миндаля и лимонный сок. Тщательно все перемешайте ложкой и доведите до кипения (3-4 минуты).
3. Этот сироп добавьте к смолотому миндалю и еще раз взбейте в блендере. Получившуюся массу скатайте в шар.
4. Вместо экстракта миндаля можно добавить ром, ванилин перед тем, как вы добавите краситель. Марципан подкрасьте, сделав углубление в середине, добавьте несколько капель оранжевого красителя и вымесите массу. Если цвет получился не совсем насыщенным, опять сделайте углубление и добавьте краситель.
5. Разделите шар на несколько частей такого размера, какого вы хотите сделать ваши тыквы. Скатав шарики, надавите пальцем в середину или, используя какой-либо инструмент, сделайте на них линии по длине. Сверху можно украсить гвоздикой.

Тянучки

Это очень старый рецепт. Теперь пришла и ваша очередь попробовать свои силы.

Ингредиенты на 100 тянучек:

500 г гранулированного сахара

2 столовые ложки кукурузной муки

2 чайные ложки жидкого глицерина

240 мл воды

340 г светлого кукурузного сиропа

1,5 чайной ложки соли

1 чайная ложка ванилина

3 столовые ложки несоленого сливочного масла

Домашние конфеты

пищевой краситель
немного оливкового масла
***Инвентарь*:**
Большая форма
Большая кастрюля
Деревянная ложка
Кулинарный градусник
Нож или ножницы
Пищевая пленка

Приготовление

1. Смажьте сливочным маслом форму.
2. Сбрызните кастрюлю оливковым маслом и смешайте там сахар, муку, воду, а потом добавьте сироп, соль и глицерин.
3. Поставьте на огонь и мешайте, пока сахар не растворится. Пусть масса покипит в течение 3-4 минут. Температура должна достичь 132°С.
4. Затем снимите массу с огня и добавьте масло, ванилин и пищевой краситель.
5. Вылейте полученную массу в форму до остывания.
6. Затем скатайте тоненькую колбаску и нарежьте ее на конфетки, затем заверните каждую в пленку.

Варианты: вы можете заменить ванилин мятным маслом, экстрактом миндаля (апельсина) или добавить порошок какао или орехи.

Кукурузные шарики

Делать кукурузные шарики своими руками - удивительно интересный процесс. Возьмите пищевой краситель, чтобы сделать ваше блюдо более праздничным.

***Ингредиенты на 15-20 шариков*:**
2 пакета попкорна
200 г гранулированного сахара
150 г коричневого сахара
85 г темного кукурузного сиропа
170 г светлого кукурузного сиропа
4 столовые ложки сливочного масла
240 мл воды
1 чайная ложка уксуса
1 чайная ложка ванилина
Для отделки: 60 г растительного масла
***Инвентарь*:**
Большая кастрюля
Кулинарный градусник
Пищевая пленка

Приготовление

1. Приготовьте попкорн.
2. В кастрюле смешайте сиропы, сахар, воду, сливочное масло и уксус, закройте крышкой и варите на среднем огне примерно 5 минут, пока сахар полностью не растворится.
3. Как только температура достигнет 120°С, снимите массу с огня и добавьте ванилин.
4. В эту массу положите приготовленный попкорн. Тщательно перемешайте смесь.

Из остывшей массы попробуйте слепить шарики величиной с грецкий орех.

5. Заверните каждый шарик в пищевую пленку.

Сладкая мята

Если вы попробуете приготовить эти конфеты сами, то вы больше никогда не будете покупать эти сладости в магазине.

Домашние конфеты

***Ингредиенты на 40 штук*:**

85 г сметаны

360 г сахарной пудры

5—6 капель мятной добавки

5—6 капель пищевого красителя

100 г сахара высшего сорта

***Инвентарь*:**

Пекарский лист

Пергамент

Большая миска

Миксер

Доска

Формочки металлические

Приготовление

1. В миске взбейте сметану. Постепенно добавьте 300 г сахарной пудры.
2. Посыпьте доску оставшейся сахарной пудрой и положите на нее получившуюся массу.
3. Чтобы она стала более плотной, добавьте сахар, а затем краситель и вкусовую добавку.
4. Сделайте из массы шарики и обваляйте их в сахарной пудре. Чтобы сделать их определенной формы, вдавите их в формочки.
5. Положите шарики на пекарский лист (пергамент) и оставьте на 2 часа.

Храните конфеты в холодильнике.

Нежные батончики

Этот десерт вам, наверняка, понравится. От него ваши близкие будут в неописуемом восторге.

***Ингредиенты на 36 штук*:**

Для глазури:

115 г несоленого сливочного масла

50 г сахара

5 столовых ложек какао

1 чайная ложка ванилина

1 яйцо

90 г кокосовой стружки

210 г крошек печенья

50 г размельченных грецких орехов

Для крема:

60 г несоленого сливочного масла

110 г ванильного наполнителя

240 мл молока

240 мл воды

Для украшения:

1 столовая ложка несоленого сливочного масла

85 г полусладкого шоколада

***Инвентарь*:**

Форма размером 20x20 см

Кастрюля среднего размера

Миска среднего размера

Маленькая миска

Острый нож

Приготовление

1. Смажьте форму сливочным маслом.
2. В кастрюле соедините масло, сахар, какао, ванилин и яйцо и мешайте на среднем огне, пока масса не загустеет.
3. Снимите с огня и введите в массу орехи, крошки печенья и кокосовую стружку. Все это

выложите в форму.
4. Взбейте сливочное масло добела в миске среднего размера.
5. В маленькой миске смешайте молоко, воду, ванильный наполнитель и добавьте эту массу к маслу.
6. Полученную массу выложите на первый слой в форме и оставьте на 15 минут.
7. Растопите шоколад на водяной бане и добавьте к нему сливочное масло.
8. Выложите шоколадную массу сверху, положите форму в холодильник на несколько минут, а потом разрежьте на квадратики.

Сливочные конфеты

Никто не сможет устоять перед этой божественной сливочной начинкой! Ее можно приготовить заранее, завернуть в пищевую пленку и хранить в холодильнике.
***Ингредиенты на 60 конфет*:**
80 г несоленого сливочного масла
115 г светлого кукурузного сиропа
0,5 чайной ложки ванилина
1,5 чайной ложки любой вкусовой добавки
360 г сахарной пудры
340 г размельченного молочного шоколада
***Инвентарь*:**
Пекарский лист
Пергамент
Миска среднего размера
Миксер
Зубочистки

Приготовление

1. В миске смешайте сироп, ванилин, масло и вкусовую добавку.
2. Взбейте все миксером и постепенно добавляйте сахарную пудру.
3. Скатайте из получившейся массы шарики, выложите их на пергамент и положите в холодильник на 30 минут.
4. Растопите на водяной бане шоколад и, используя палочки, окуните ваши шарики в шоколад. Поставьте их снова в холодильник.

Шоколадные кружочки с конфетти

Приобретенные в магазине разноцветные сахарные конфетти - это простой и удобный способ быстро украсить ваше блюдо. Кондитерские магазины предлагают различные конфетти для украшения изделий.
Давайте приготовим прекрасное угощение для любого праздника!
***Ингредиенты на 75 штук*:**
225 г белого шоколада
80 г разноцветного сахарного конфетти
***Инвентарь*:**
Маленькая кастрюля
Лопатка
Пекарский лист
Воронка
Кондитерский мешочек (корнетик) или шприц

Приготовление

1. Растопите шоколад на водяной бане.
2. С помощью воронки залейте шоколадную массу в шприц.
3. Сладкое конфетти распределите тонким слоем на пекарском листе.
4. Выдавите маленькие шоколадные кружочки на конфетти так, чтобы они были на некотором

расстоянии друг от друга.
5. Положите в холодильник на 10 минут.

Арахисовые батончики

Это блюдо прекрасно подойдет для любого праздника. Вместо арахисового масла можно использовать шотландское печенье (рецепт см. выше).

***Ингредиенты на 75 штук*:**

225 г размельченного арахисового масла
225 г сметаны
210 г сахарной пудры
225 г размельченного молочного шоколада
75 г поджаренной кокосовой стружки

***Инвентарь*:**

Форма размером 20x20 см
Лопатка
Венчик
Острый нож

Приготовление

1. Смажьте форму сливочным маслом.
2. На водяной бане растопите арахисовое масло на небольшом огне.
3. Потом постепенно добавьте к нему сметану.
4. Снимите с огня и добавьте сахарную пудру, помешивая венчиком.
5. Используя лопатку, выложите массу ровным слоем в форму и поместите в холодильник.
6. Растопите шоколад на водяной бане и залейте его в форму, а сверху посыпьте кокосовой стружкой и снова положите в холодильник.
7. Разрежьте на небольшие квадратики.



Домашние конфеты

ПОПУЛЯРНЫЕ КОНФЕТЫ

Традициям и рецептам приготовления современных домашних конфет уже несколько столетий, они передаются из поколения в поколение. Замечательное семейное угощение придаст особую теплоту праздничному или дружескому столу. Красиво оформленные домашние конфеты можно преподнести в подарок на любой праздник или торжество.

Конфеты появились очень давно. В каждой стране с глубокой древности люди готовили что-то, похожее на конфеты. При раскопках в Египте нашли картинки и записи, содержащие сведения о технологии приготовления конфет. Главным компонентом древнеегипетских конфет были финики.

До XX века в домашнем приготовлении конфет широко использовали кленовый сахар (иногда и березовый), чёрную патоку и мёд. Добавив корень ириса и имбиревую глазурь, получали леденцы.

Попробуйте сами приготовить домашние конфеты. Это очень вкусно! И особенно приятно, если в приготовлении конфет принимает участие вся семья или компания друзей. Такие конфеты вызовут всеобщий восторг! Только постарайтесь не хранить их долго – свежие конфеты много вкуснее.

Самый древний, простой и быстрый рецепт – это **Медовые конфеты с фруктами.** Курагу и орехи берем в равных частях и измельчаем в миксере. Хорошенько растираем с медом, добавив немного коньяка, лепим конфеты и обваливаем в какао. Конфеты готовы!
(Подобный рецепт использовали еще в Древней Греции, только какао у греков не было, и они обваливали в тертых орехах или сухариках.)

Ещё один несложный рецепт – домашние **«Коньячные конфеты».**
Для их приготовления надо 100 г сухого молока (или смеси «Малютка»), 130 г сгущенки, 6 столовых ложек сахарной пудры и столовую ложку коньяка. Всё тщательно перемешиваем и формируем из полученной массы конфеты. В середину каждой можно положить любой орех, который вам нравится (а можно изюминку, чернослив, курагу и т.п. по вкусу). Готовые конфеты поливаем глазурью (см. ниже) и убираем в холодильник на полчаса, чтобы глазурь хорошо застыла.

Шоколадная глазурь делается следующим образом: смешивается 8 столовых ложек сахара, одна треть пачки сливочного масла, 3 чайные ложки какао и 4 столовые ложки молока. Всё варится на медленном огне 5-7 минут.

При небольшом навыке домашние конфеты получаются совсем настоящие! Они очень вкусные, красивые и приготовлены только из натуральных продуктов. Домашние шоколадные конфеты не содержат всяких консервантов и красителей, а это большой плюс в их пользу.

Шоколадную глазурь можно использовать и в других рецептах домашних конфет.

Например, для приготовления **Ягодных шоколадных конфет**.
На 0,5 кг ягод: примерно 2 стакана сахарной пудры и 2 взбитых яичных белка.
Вымойте ваши любимые (т.е. имеющиеся под рукой) ягоды, слегка кратко обсушите (не до полной сухости), перекатывая на полотенце, сразу обваляйте их во взбитом яичном белке, затем обильно в сахарной пудре.
Можно использовать в этом рецепте вишню, черешню, клюкву, смородину, крыжовник, виноград. Попробуйте делать эти конфеты с самыми разными ягодами.
Ягоды в сладкой белково-сахарной массе можно немного подсушить в предварительно слегка нагретой до 70-80 гр. С и выключенной духовке (но это не обязательно, особенно если вы не собираетесь хранить конфеты много дней). При желании, еще полейте сверху и шоколадной глазурью.

Рецепты шоколадных конфет вы можете творчески дополнять самыми разными ингредиентами, например, орехами, цукатами, корицей или кофе. Смотрите, как сделаны разные «магазинные» конфеты. Смело экспериментируйте и удивляйте оригинальностью домашних изделий своих близких.

•

Домашние конфеты

«Рафаэлки»

Ингредиенты:

1 банка сгущенного молока, 1 пачка сливочного масла (200 г), немного ванильного сахара или коньяка (по вкусу и запаху), 200 граммов кокосовых стружек, 1 стакан орешков миндаля.

Приготовление

Сливочное масло размягчить при комнатной температуре, размять вилкой. Смешать его со сгущенкой, добавить ванилин (коньяк) и половину (100 г) кокосовой стружки. Всё это хорошенько взбить, пока не получится однородный крем.

Полученный крем убрать в холодильник на сутки. Через сутки достать загустевший крем и начать формировать конфеты.

Для этого брать крем чайной ложкой, снимать с ложки ножом с округлым концом, скатывать из крема шарики, внутрь которых помещать по миндальному орешку.

Готовые «рафаэлки» хорошенько обвалять в оставшейся кокосовой стружке (100 г) и выложить на блюдо или уложить в красивую коробку. Поместить в холодильник.

Эти конфеты немного отличаются от магазинных. Они более нежные. Поэтому, вынув из холодильника, их нельзя долго держать в жаркой комнате – при температуре выше 23 градусов С они могут начать понемногу подтаивать.

Трюфели с орехами

Ингредиенты:

150 г сливочного масла, 150 мл молока, 6-9 ч. ложек какао, 1,5 стакана сахара, 300 г орехов, 1 пачка вафель, 500 г смеси детского питания «Малютка».

Приготовление

Масло, молоко, какао и сахар смешать и варить 5 мин. Добавить тёртые орехи, остудить и смешать полученную массу с «Малюткой» и начинкой вафель.

Слепить из этого теста конфеты.

Вафли (без начинки) натереть на тёрке и обвалять крошкой конфеты.

Конфеты "Золотые шарики"

Ингредиенты

Тесто: 1 пачка сливочного масла, 2 стакана муки, 4 варёных желтка, желательно не крутых, лесной орех

Глазурь: 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 10 ложек молока, 50 г сливочного масла

Украшение: 4 пачки апельсиновых или лимонных вафель

Приготовление

Замесить тесто, раскатать и сформовать длинную трубочку. Нарезать небольшими кусочками. Чуть примять в центре и уложить в углубление лесной орешек. Скатать в шарик.

Противень ничем не смазывать. Можно выложить на пищевую бумагу. Выпекать при температуре 180-200 С.

Все составляющие глазури (кроме масла) тщательно перемешать и прокипятить 1-2 минуты. Когда смесь немного остынет, добавить 50 г сливочного масла.

Натереть на тёрке вафли или сложить в нейлоновый кулёчек, закрыть его и сверху размять хорошенько скалкой или молоточком для отбивания мяса.

Обмакнуть каждый шарик в горячую глазурь и сразу обвалять в вафлях или просто присыпать со всех сторон.

Кофейно-шоколадные трюфели

Ингредиенты:

125 г чёрного шоколада, 100 г молочного шоколада, 100 мл жирной сметаны, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки кофе "Эспрессо", 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Домашние конфеты

Приготовление

Чёрный и молочный шоколад порезать мелко и положить в чашку. Шоколад растопить на водяной бане. Шоколад слегка остудить и вмешать сметану. Оставить смесь полностью остывать.
Масло комнатной температуры взбить с 1 ст. ложкой кофе. Затем добавить шоколадную смесь и хорошо всё перемешать. Массу закрыть фольгой и поставить в холодильник на 1 час. Затем, отщипывая маленькой ложечкой от массы небольшой кусочек, сформовать трюфели.
Затем по трем тарелкам разложить кофе, какао и сахарную пудру. Трюфели обвалять по очереди во всех тарелочках и поставить в холодильник.

Домашние трюфели

***Ингредиенты*:**

250 г сахарного песка, 5 ст. ложек сливок или молока, 80 г сладкого сливочного масла, пачка какао (100 гр.), 120 г сухого молока (или смеси «Малютка»), 1 яичный белок.

Приготовление

На слабом огне растопить сахар в сливках и, помешивая, прокипятить 3 минуты. Снять с огня, в горячую массу, размешивая, добавить масло, 1/2 пачки какао, сухое молоко перемешать и влить взбитый в крепкую пену белок. 10 минут растирать до получения однородной массы.
Для остывания массу поставить на 30 минут в теплое место (на край плиты). За это время из ложки сахарной пудры, оставшегося какао и ложки толчёных орехов приготовить посыпку.
Загустевшую массу остудить минут 15 в прохладном месте до получения пластичной консистенции.
Затем брать массу чайной ложкой и, помогая ножом, лепить каждую конфету отдельно и сразу обвалять в посыпке.
Внутрь конфеты можно поместить орешек, вишенку из варенья, чернослив, изюм.
По мере изготовления помещать в холодильник для полного остывания.

Конфеты из чернослива с грецкими орехами

Чернослив замочить в воде до тех пор, пока не станет мягким. Замачивание можно провести в подслащенной воде с коньяком, или в вине, или в вине, разбавленном водой. Еще лучше использовать для замачивания «Спотыкач».
Вынуть косточки и на их место вставить четвертинки грецкого ореха (можно и больше, если получится).
Затем взять на маленькую вилку (для лимонов), обмакнуть в слегка подогретый на водяной бане шоколад, густо обвалять в шоколаде и сразу сбросить в очень холодную воду на 2-3 минуты.

Шоколадные конфеты с апельсиновым ликером:

***Ингредиенты на 30 шт.*:**

125 г мелко порезанного черного шоколада 1 апельсин 1/4 чашки сахара 1/4 чашки воды Формочки для конфет из фольги (размером с круглую конфету из наших наборов Ассорти) Для начинки: 125 г мелко порезанного черного шоколада 2 ст.л. сливок 15 г сл. масла 1 желток 1 ст.л. ликера Куантро Инструкции:

Приготовление

Расплавить шоколад на водяной бане. Положить 1 ч.л. шоколада в каждую формочку и, используя маленький нож с закругленным концом, размазать шоколад по стенкам формочек, а затем поставить в холодильник для затвердения.
Наполнить кондитерский мешочек начинкой и выдавить ее в каждую из застывших формочек.
Срезать кожуру с апельсина. Порезать ее на полоски, затем каждую полоску наискось, чтобы получились мелкие ромбообразные кусочки. Положить подготовленные кусочки в маленькую кастрюльку с водой и сахаром, нагреть, постоянно помешивая, до полного растворения сахара.
Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 1 минуту без помешивания, затем отцедить воду и остудить ромбики.
Положить ромбик сверху на каждую конфету и поставить в холодильник до застывания начинки.
Перед подачей на стол осторожно освободить конфеты от фольги.

Домашние конфеты

Приготовление начинки:
Расплавить шоколад на водяной бане (не перегревать!), добавить в него остальные ингредиенты, взбить до загустения. Оставить при комнатной температуре на 30 минут или до тех пор, пока масса не будет достаточно густой для выдавливания.

Конфеты "Птичье молоко" (1)

***Ингредиенты*:**
2 стакана сока, 1 ст. л. желатина, 1 банка концентрированного молока, 100 г шоколада, 3 ст. л. сметаны.

Приготовление

Сначала готовится начинка: 1 столовую ложку желатина залить стаканом сока или процеженного компота. Через час, когда желатин набухнет, добавить еще 1 стакан сока и поставить на медленный огонь, постоянно помешивая, пока желатин не растворится, затем снять с огня.
Когда масса остынет, влить банку концентрированного молока без сахара (вливать постепенно), взбивая, чтобы масса стала пенистой. Затем массу вылить в формочки и поставить на холод на 4-6 часов.
Нужно следить, чтобы масса не заморозилась, иначе готовые конфеты потекут.
Перевернув формы, выложить начинку на доску.
Плитку шоколада и 3 столовые ложки сметаны подогреть на слабом огне, пока масса не станет однородной, и полить начинку: сначала с одной стороны, затем, когда застынет в холодильнике - с другой.

Конфеты "Птичье молоко" (2)

***Ингредиенты*:**
1 брикет мороженого "Пломбир" (250 г), 1 упаковка сухого детского питания "Малютка" (только это), порошок какао.

Приготовление

Сухое детское питание перемешиваем с мороженым. Далее из этой массы формируем шарики и обмакиваем их в порошке какао. Ставим в холодильник - для застывания.
Во время приготовления смесь прилипает к рукам - это нормально.

Конфеты "Помадные"

Влить в кастрюлю полтора стакана воды, добавить 6 стаканов сахара и варить до сгущения. Когда сироп загустеет настолько, что капля его, вылитая в холодную воду, не будет расплываться, а образует мягкий шарик, добавить 3 ч. ложки лимонного сока или 1 ч. ложку винной кислоты.
Вылить сироп на противень, слегка смазанный маслом и охладить, следя за тем, чтобы он не затвердел по краям.
Затем собрать его на середину противня горкой и размешивать ложкой до тех пор, пока он не побелеет и не начнет распадаться на комочки.
Вымесить загустевшую массу вручную до состояния гладкого теста. Положить в глубокую посуду и накрыть, чтобы не образовалась корочка, промасленной бумагой.
Из приготовленной массы сформировать конфеты вручную или при помощи кондитерского мешка.
Помадку можно окрасить розовой, желтой или зеленой пищевой краской. Для ароматизации белой помадки добавляется ванилин, розовой - розовая вода, а желтой - апельсиновая эсенция. Или ароматизировать помадку коньяком.

Конфеты "Карамельки"

***Ингредиенты*:**
3 стакана сахара, 1 стакан воды, 2 ст. ложки уксуса.

Приготовление

Сахар варить до загустения (когда от ложки, опущенной в сироп и вынутой, при соскребании застывший сироп станет «отщелкиваться», тогда и снимать). Сироп при варке не мешать!

Домашние конфеты

Далее вылить все на сковороду, смазанную подсолнечным маслом, немного остудить.
Когда руки будут терпеть температуру, растягивать массу, чем сильнее и дольше, тем больше получится конфет.
Потом вытягивать жгутики, нарезать их и красить свекольным соком.

Конфеты "Любимый"

***Ингредиенты*:**

1 пачка пломбира (сливочного), сухое молоко или смесь "Малютка" (полпачки), какао.

Приготовление

Мороженое выложить в какую-либо посуду, добавить сухое молоко, все тщательно перемешать до консистенции теста и поделить на столько частей, сколько конфет вы собираетесь сделать.
Скатать в шарики и обсыпать какао.
Поместить в холодильник до застывания.

Конфеты из моркови

Приготовление

1/2 кг тертой на мелкой терке моркови пересыпать таким же количеством сахара и варить на медленном огне до образования кашицы. Охладить, добавить тертую цедру лимона (по вкусу).
Из полученной смеси скатать шарики величиной с грецкий орех и обвалять или в сахаре, или в сахаре, смешанном с толчеными вафлями.



Восточные сладости

ХАЛВА

ХАЛВА. Восточная сладость, распространенная в странах Среднего и Ближнего Востока, а также на Балканах. По-видимому, иранского происхождения, известна с глубокой древности (с эпохи греко-персидских войн, то есть с V в. до н.э.). Мастера по изготовлению халвы в Иране называются канда-латчи. Это до сих пор особая поварская профессия, отделенная от других, что указывает на сильную специфичность приготовления халвы, требующей особой подготовки.

Имеются сотни видов халвы, множество рецептов ее приготовления, поэтому в условиях бесписьменной, практической передачи знаний от безграмотных народных кандалатчей требовались еще и уникальные способности по запоминанию. Ручное, индивидуальное производство халвы сохранилось ныне лишь в Иране, Афганистане и Турции, и это лучшая по качеству халва.

При промышленном же производстве (в основном двух-трех видов) халва получается низкого качества, быстро сохнет, сваливается в непромешанные комки-сгустки, выделяет жир и горкнет. Фасовка халвы промышленного изготовления мелкими кусками или в жестяных банках и полиэтиленовых формах также ведет к быстрому высыханию этого изделия и к искажению его вкуса.

Основные компоненты распространенных видов халвы просты: это сахар или мед, мыльный корень и какое-либо (одно-два) вкусовое пищевое сырье, по имени которого называется та или иная халва и которое дает ей вместе с именем и свой характерный вкус. Обычно таким сырьем являются орехи или семена, обладающие маслом: грецкие орехи, миндаль, семена подсолнуха, кунжута, конопли.

Помимо них, на Востоке халву часто готовят и из всевозможных других продуктов - муки, манной крупы, кукурузы, пшеницы, моркови, батата (сладкого картофеля) и других.

Некоторые виды халвы можно подавать не только в качестве десерта, но и как закуску или поздний завтрак.

ХАЛВА САХАРНАЯ ПО-ТАДЖИКСКИ

***Ингредиенты*:**

10 ст. ложек сахара, 2,5 ст. ложки воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ч. ложка топленого масла, 1 ч. ложка лимонного сока или лимонная кислота на кончике ножа.

Приготовление

В кастрюлю с водой всыпать сахар и довести до кипения. Затем добавить лимонный сок или кислоту и продолжать варить, помешивая, до образования густой карамельной массы.
После этого вылить ее на противень или мраморную плиту и вытягивать до появления белого цвета.
Одновременно с приготовлением карамели в отдельной посуде растопить масло, всыпать в него просеянную муку и, помешивая, варить до тех пор, пока смесь не приобретет светло-желтый цвет.
Подготовленную муку распределить ровным слоем по горячей растянутой карамельной массе, стараясь перемешать их как можно лучше. Затем халву вытянуть в тонкие нити, нарезать их небольшими кусочками и свернуть в виде колбасок.
Желательно готовить это блюдо в небольшом количестве и сразу же подавать к столу, поскольку при хранении такая халва увлажняется и теряет форму.

Домашние конфеты

ХАЛВА МУЧНАЯ

Ингредиенты:

2 стакана муки, 5 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек воды, 250 г сливочного масла.

Приготовление

Сахар всыпать в кастрюлю с теплой водой, размешать и довести до кипения. Муку просеять, добавить размягченное сливочное масло, вымешать, ввести сироп и еще раз хорошо перемешать до получения однородной массы.

Затем эту смесь вылить на блюдо, выровнять поверхность мокрой ложкой или скалкой и охладить. Перед подачей к столу халву нарезать на кусочки и сложить в вазочку или мелкую десертную тарелку.

ХАЛВА МУЧНАЯ С ОРЕХАМИ

Ингредиенты:

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 3 ст. ложки топленого бараньего жира, 1/2 стакана очищенных грецких орехов или арахиса.

Приготовление

Арахис или очищенные от скорлупы грецкие орехи высыпать на чистую сковороду и обжарить. Затем остудить, удалить тонкую кожицу, а ядра растолочь крупными кусочками.

В кастрюле с толстым дном разогреть бараний жир (можно заменить его смальцем или топленым маслом), затем постепенно всыпать просеянную муку и жарить, помешивая, до тех пор, пока масса не приобретет коричневый оттенок. В это время сахар растворить в теплой воде, довести до кипения и сварить сироп. После этого постепенно влить, помешивая, сахарный сироп в муку, добавить орехи, тщательно перемешать, вылить полученную массу в тарелки или на противень и разровнять поверхность.

Когда халва остынет, нарезать ее на кусочки и подать к столу.

ХАЛВА С ВАНИЛЬЮ

Ингредиенты:

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 2,5 стакана воды, 6 ст. ложек топленого масла или топленого бараньего жира , 1/3 ч. ложки ванили.

Приготовление

В кастрюле с толстым дном или в сковороде разогреть бараний жир или топленое масло, затем всыпать, постоянно помешивая, просеянную муку и обжаривать, не прекращая мешать, до получения коричневого цвета. В это время сахар растворить в горячей воде, влить этот сироп в муку и кипятить на слабом огне до загустения.

После этого добавить ваниль, перемешать, выложить халву в порционные вазочки, слегка остудить и подать в горячем виде к чаю.

ХАЛВА МЕДОВАЯ ПО-АРМЯНСКИ

Ингредиенты:

3 стакана муки, 200 г топленого масла, 7 ст. ложек меда.

Приготовление

В сковороде распустить масло, всыпать туда просеянную муку, тщательно перемешать и, не прекращая помешивать, обжарить до образования рассыпчатой массы желтого цвета.

После этого добавить мед, снова перемешать и продолжать жарить еще 5 минут.

Готовую халву выложить на тарелку или противень, разровнять поверхность с помощью мокрой скалки, слегка остудить и разрезать на небольшие кусочки.

ХАЛВАЙТАР

Ингредиенты:

1 стакан пшеничной муки, 3,5 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 2/3 стакана любых очищенных орехов.

Домашние конфеты

Приготовление

Подготовить орехи: арахис высыпать начистую сковороду и обжарить, после чего остудить и удалить тонкую кожицу. Очищенные от скорлупы грецкие орехи, миндаль и обжаренный арахис растолочь в ступке, чтобы получились небольшие кусочки.
В глубокую сковороду или сотейник с разогретым топленым маслом всыпать просеянную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, и обжаривать до тех пор, пока мука не приобретет коричневатый оттенок. Затем сахар растворить в кипящей воде, влить этот сироп в посуду с мукой и, помешивая, варить на слабом огне до густоты сметаны.
После этого добавить орехи, перемешать и варить еще 10 минут.
Готовый халвайтар разложить в пиалы или вазочки по количеству гостей и подавать к чаю в горячем виде.

РЕШИД-ХАЛВА

***Ингредиенты*:**

1,3 стакана муки, 2 яйца, 6 яичных белков, 2,5 стакана растительного масла, 3/4 стакана меда, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/3 ч. ложки корицы.

Приготовление

Яичные белки отделить от желтков и взбивать 15-20 минут. Яичные желтки взбивать отдельно в течение 10-15 минут, после чего соединить с белками и, постепенно вводя просеянную муку, продолжать взбивать на протяжении 20-25 минут при температуре 18-20°С. Полученную массу выложить на стол, разделить на небольшие порции и раскатать каждую в виде тонкой лепешки. Сложить их друг на друга, пересыпая мукой, чтобы не склеились, и разрезать по диаметру пополам.
Каждую стопку свернуть по ширине в трубочку, нарезать лапшой и рассыпать по посыпанному мукой столу в один слой, чтобы лапша подсохла и не слипалась. После этого лапшу высыпать в сковороду с разогретым растительным маслом и поджаривать в течение 5-7 минут до появления светло-золотистого оттенка. Готовую лапшу вынуть шумовкой в дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло.
Пока подсыхает лапша, соединить мед с сахаром и варить на медленном огне в течение 20-30 минут. Обжаренную лапшу выложить на противень, залить медовым сиропом, разровнять поверхность с помощью смоченной в холодной воде скалки, разрезать на небольшие кусочки (квадратики, прямоугольники, ромбики) и поставить в прохладное место на 1 час.
Готовую халву посыпать смесью сахарной пудры с корицей, выложить на блюдо или в тарелку и подать на десерт.

ГРИС-ХАЛВА ПО-БОЛГАРСКИ

***Ингредиенты*:**

2 стакана манной крупы, 1 неполный стакан растительного масла, 100 г сливочного масла, 3,5 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 ч. ложки корицы.
Для сиропа: 2,5 стакана сахара, 5 стаканов воды, цедра с двух лимонов.

Приготовление

Приготовить сироп: сахар всыпать в кастрюлю с водой, довести до кипения, добавить мелко натертую цедру и варить при слабом кипении в течение 10 минут.
В сковороду с разогретым растительным (желательно рафинированным) маслом всыпать манную крупу и, помешивая, жарить на слабом огне до золотистого цвета. Затем к поджаренной крупе добавить размягченное сливочное масло и горячий сахарный сироп, снова перемешать, накрыть крышкой и продолжать варить в течение 10-15 минут.
Готовую халву разлить в формочки и дать остыть.
Перед подачей к столу посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

Домашние конфеты

ХАЛВА МАННАЯ ПО-ИНДИЙСКИ

***Ингредиенты*:**

1 стакан манной крупы, 2 ст. ложки топленого масла, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки изюма без косточек, 7-9 грецких орехов или 1/2 стакана фундука, 1/4 пакетика ванилина.

Приготовление

Изюм хорошо промыть, замочить на 30-40 минут в холодной воде, после чего воду слить. Орехи очистить от скорлупы и нарубить или растолочь на мелкие кусочки. В глубокой сковороде распустить топленое масло, затем тонкой струйкой, помешивая, всыпать манку и, не прекращая мешать, обжарить крупу до золотистого цвета.
После этого добавить орехи, изюм, сахар и ванилин, перемешать и продолжать варить на слабом огне в течение получаса.
Готовую халву выложить на ровную поверхность и дать остыть.
Подавать на десерт, нарезав на небольшие кусочки.

ХАЛВА МАННАЯ С ИЗЮМОМ И СПЕЦИЯМИ

***Ингредиенты*:**

2 стакана воды, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки светлого изюма без косточек, цедра 1 апельсина, 5 ст. ложек топленого масла, 1 стакан манной крупы, 2 ст. ложки очищенного миндаля, 1/4 ч. ложки молотой гвоздики, 1/4 ч. ложки корицы, 1 ч. ложка молотого кардамона, 1/4 ч. ложки шафрана.

Приготовление

В толстостенную кастрюлю с теплой водой всыпать сахар, гвоздику, корицу, кардамон, шафран и мелко натертую апельсиновую цедру и варить, помешивая, на слабом огне до полного растворения сахара. Затем увеличить огонь, довести сироп до кипения и на медленном огне покипятить несколько минут. Готовый сироп процедить сквозь сито, добавить промытый изюм, закрыть крышкой и отставить на некоторое время.
В глубокой сковороде или сотейнике на слабом огне нагреть топленое масло, затем добавить манку и, постоянно помешивая, жарить в течение 10 минут, пока крупа не разбухнет и не приобретет золотистый оттенок. После этого снять посуду с огня и, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влить сироп. Потом снова поставить кастрюлю на очень слабый огонь и, не прекращая помешивать, варить халву около 10 минут, пока крупа не впитает всю жидкость.
Когда халва немного остынет, подать ее к столу на десертных тарелочках или в широких вазочках, украсив миндалём. При необходимости можно слегка подогреть халву, подержав кастрюлю с ней на водяной бане.

ХАЛВА МАННАЯ С КАРАМЕЛЬЮ

***Ингредиенты*:**

2,5 стакана молока, 1,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 стакан манной крупы, 1,5 ч. ложки изюма без косточек, 2 ч. ложки натертой апельсиновой цедры, сок из 1 апельсина.

Приготовление

Молоко влить в кастрюлю и довести до кипения. В это время в другую кастрюлю всыпать сахар и растопить его на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, чтобы не пригорел. Как только расплавленный сахар станет светло-коричневым, уменьшить огонь до минимума и очень медленно влить в горячую карамель горячее молоко. Затем перемешать закристаллизовавшийся сахар и снова поставить кастрюлю на медленный огонь на 5-10 минут, чтобы сахар растворился. Затем всыпать в молоко промытый изюм и апельсиновую цедру, влить апельсиновый сок и перемешать
Тем временем в чистой кастрюле растопить сливочное масло, всыпать в него манку и обжаривать ее в течение 15 минут, регулярно помешивая, пока крупинки не станут золотисто-коричневыми.
После этого уменьшить огонь до минимума и медленно влить карамелизированное молоко, перемешать, чтобы не было комочков, плотно закрыть крышкой и варить на медленном огне еще несколько минут, пока крупа не впитает всю жидкость.

Готовую халву размешать несколько раз, чтобы она разрыхлилась, выложить на блюдо и подать горячей.

ХАЛВА МАННАЯ С МОЛОКОМ И МУСКАТОМ

***Ингредиенты*:**

2,5 стакана молока, 1,5 стакана сахара, 1/3 ч. ложки молотого шафрана, 1/2 ч. ложки тертого мускатного ореха, 2 ст. ложки изюма без косточек, 5-6 очищенных лесных орехов или 2 грецких ореха, 200 г сливочного масла, 1 стакан манной крупы.

Приготовление

Молоко вскипятить, всыпать в него сахар, шафран и мускатный орех, размешать и кипятить еще 1 минуту. Затем добавить промытый и обсушенный изюм и продолжать кипятить на слабом огне в течение 10 минут, периодически помешивая.

В это время лесные или грецкие орехи слегка обжарить в сливочном масле и растолочь в ступке.

Сливочное масло нарезать небольшими кусками, сложить в кастрюлю и растопить на среднем огне. Затем всыпать манку и, помешивая деревянной лопаточкой, поджаривать ее в течение 10-15 минут, пока крупа не станет золотисто-коричневой, а масло не начнет отделяться от манки. После этого уменьшить огонь и, быстро размешивая, чтобы не было комков, тонкой струйкой влить молочный сироп. Потом всыпать толченые орехи, накрыть кастрюлю крышкой и продолжать варить на слабом огне еще 2-3 минуты, чтобы впиталась вся жидкость.

Готовую халву разрыхлить, несколько раз быстро перемешав, выложить на блюдо или в вазу и подать в теплом виде.

ХАЛВА МАННАЯ С ОРЕХАМИ

***Ингредиенты*:**

1 стакан манной крупы, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 1 стакан молока, 7 ст. ложек топленого масла, 1/4 ч. ложки молотого кардамона, 2 ст. ложки изюма без косточек, 3 ст. ложки очищенного миндаля.

Приготовление

В кастрюлю с теплой водой всыпать сахар, размешать и довести до кипения. Затем сироп снять с огня, влить молоко и снова перемешать. В сковороде с толстым дном или сотейнике распустить топленое масло, затем всыпать манку и, постоянно помешивая, обжарить крупу до золотистого цвета. После этого уменьшить пламя, добавить молочно-сахарный сироп, кардамон, предварительно промытый изюм и разделенный на половинки миндаль и варить до тех пор, пока сироп полностью не впитается.

Готовую халву выложить в вазочки, слегка остудить и довольно горячей подать к столу.

ХАЛВА МАННАЯ С ГОРОХОВОЙ МУКОЙ

***Ингредиенты*:**

2 стакана молока, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки темного изюма без косточек, 5 ст. ложек топленого масла, 1/2 ч. ложки семян фенхеля, 2,5 cm. ложки гороховой муки, 5 ст. ложек манной крупы, 3 ст. ложки очищенного миндаля, 1 маленький лавровый лист, 1/4 ч. ложки шафрана, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха.

Приготовление

В кастрюлю с толстым дном влить молоко, добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести на достаточно сильном огне до кипения. После этого уменьшить огонь до самого слабого, всыпать шафран, промытый и обсушенный изюм, закрыть кастрюлю крышкой и продолжать варить еще 5 минут.

В глубокую сковороду положить топленое масло, разогреть его на среднем огне, добавить лавровый лист и семена фенхеля и жарить несколько секунд. После этого всыпать гороховую муку (желательно из нута), манную крупу и разобранный на половинки миндаль и продолжать жарить, постоянно помешивая, на умеренном огне в течение 7-10 минут до тех пор, пока смесь не приобретет приятный золотистый цвет. Затем снять сковороду с плиты, влить, непрерывно помешивая, тонкой струйкой горячий сироп и, не прекращая мешать, кипятить халву на слабом

огне 5-8 минут, пока вся жидкость не впитается и крупа не разбухнет.
Готовую халву выложить в вазочки или формочки, посыпать черным перцем и мускатным орехом, слегка остудить и подать на десерт к чаю.

ХАЛВА МИНДАЛЬНАЯ ПО-ГРЕЧЕСКИ

***Ингредиенты*:**

4 стакана сахара, 1 л воды, 250 г размягченного сливочного масла, 2,5 стакана манной крупы,1/2 стакана очищенного миндаля, мускатный орех или корица на кончике ножа.

Приготовление

В кастрюлю с водой всыпать сахар, довести до кипения и варить при слабом кипении 10 минут до получения густого сиропа. В глубокой сковороде растопить сливочное масло, всыпать туда манку и, помешивая, обжаривать до тех пор, пока крупа не приобретет золотистый оттенок. Затем влить сахарный сироп и варить, постоянно помешивая, до загустения. После этого добавить разделенные на половинки ядра миндаля, еще раз тщательно перемешать и снять с огня. Готовую халву переложить в смазанную сливочным маслом форму или противень, разровнять поверхность и охладить.
Перед подачей на стол разрезать халву на небольшие кусочки, выложить на блюдо и посыпать тертым мускатным орехом или корицей.

ХАЛВА ОРЕХОВАЯ ПО-АРАБСКИ

***Ингредиенты*:**

2 стакана сахара, 1 стакан очищенного фундука, 4 яичных желтка, 3 ст. ложки крепкого черного кофе, 200 г топленого масла, 1/4 пакетика ванилина.

Приготовление

Фундук обжарить на сухой сковороде, немного остудить и растолочь на крупные куски или разрезать на половинки. Сахар высыпать на чистую сковороду и расплавить на медленном огне. Когда сахар станет коричневым, добавить в него орехи, перемешать и прогреть еще 1-2 минуты. Затем выложить полученную массу на влажный противень или доску, охладить и измельчить. Яичные желтки растереть добела с полученным карамелизированным сахаром, добавить черный кофе и ванилин и варить на водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет.
После этого халву немного охладить, тщательно перемешать с размягченным сливочным маслом, выложить в вазочки или на тарелку (в этом случае сформовать из халвы какую-нибудь фигуру) и подать к столу.

ХАЛВА ОРЕХОВАЯ ПО-ИНДИЙСКИ

***Ингредиенты*:**

1,5 стакана очищенного фундука или миндаля, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана сливок или молока, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 2-3 ст. ложки очищенных орехов кешью или фисташек для украшения.

Приготовление

Фундук или миндаль растолочь, всыпать в кастрюлю, залить молоком или сливками, добавить масло и сахар и, периодически помешивая, варить при сильном кипении в течение 15 минут. Когда жидкость выпарится наполовину, убавить огонь и продолжать варить на слабом огне, постоянно мешая, до тех пор, пока смесь не превратится в густую массу и не начнет отставать от дна кастрюли. После этого выложить халву на смазанный маслом противень и охладить. Затем влажными руками сформовать из нее пласт толщиной 2,5 см и дать затвердеть.
Перед подачей к столу нарезать халву на небольшие кусочки и украсить каждый половинкой поджаренного ореха кешью или фисташками.

Домашние конфеты

ХАЛВА ФИСТАШКОВАЯ

***Ингредиенты*:**

1,5 стакана очищенных фисташек, 1 стакан воды, 2 ст. ложки молока, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1/2 ч. ложки ванилина.

Приготовление

Фисташки сложить в широкую миску, залить кипятком и оставить на полчаса. Затем откинуть орехи на сито, чтобы стекла вода, поместить в миксер или кухонный комбайн с металлическими насадками, добавить молоко и измельчить орехи до пастообразного состояния. После этого всыпать сахар и перемешать.

В глубокой сковороде с антипригарным покрытием растопить на медленном огне масло, добавьте ореховую пасту и, постоянно помешивая, жарить в течение 15 минут до тех пор, пока масса не загустеет. Затем всыпать ванилин, перемешать, выложить халву на смазанный маслом противень или поднос, разровнять поверхность и остудить. Застывшую халву разрезать на небольшие квадратики ножом-пилкой, выложить в базу и подать на стол.

Эта халва может храниться в холодильнике 2-3 недели.

ХАЛВА ИЗ ПШЕНА

***Ингредиенты*:**

2,5 стакана пшена, 4-5 ст. ложек топленого масла, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды, 1 ст. ложка растительного или сливочного масла.

Приготовление

Пшено перебрать, тщательно промыть, обсушить, смолоть и просеять сквозь сито. Полученную муку высыпать в сковороду с разогретым топленым маслом и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Сахар растворить в теплой воде, довести до кипения, проварить 3-5 минут, осторожно соединить с мукой и хорошо размешать.

Полученную массу поварить на слабом огне еще 7-10 минут до загустения, после чего выложить на смазанный маслом противень, разровнять мокрой скалкой в пласт толщиной 5 см и оставить так на 12 часов.

Готовую халву нарезать на небольшие кусочки любой формы и подать на десерт.

ХАЛВА ИЗ КУКУРУЗЫ

***Ингредиенты*:**

Для халвы: 2,5 стакана свежих кукурузных зерен, 2/3 стакана меда.

Для ягодного сиропа: 1 стакан клубники или малины, 1 стакан сахара.

Приготовление

Зерна кукурузы залить холодной водой и оставить так на ночь. На следующий день поставить кастрюлю с кукурузой на сильный огонь и варить в этой же воде, пока зерна не станут белыми. Одновременно влить мед в толстостенную кастрюлю и варить на слабом огне до тех пор, пока капля, опущенная в холодную воду, будет ломаться. После этого в горячий мед всыпать сваренную кукурузу, перемешать, чтобы получилась однородная масса, выложить ее на тарелки и дать остыть.

В это время приготовить ягодный сироп: клубнику или малину очистить от плодоножек, осторожно промыть, выложить в кастрюлю, добавить сахар и немного воды, чтобы только покрыть ягоды, и варить, непрерывно взбивая, до получения однородной массы.

Готовую халву подавать к столу, разрезав на небольшие кусочки и полив ягодным сиропом. Сироп можно также подать отдельно.

ХАЛВА ИЗ ПОДСОЛНЕЧНИКА

***Ингредиенты*:**

4 стакана семян подсолнечника, 2 стакана сахара, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Домашние конфеты

Приготовление

Семечки промыть, обсушить и поджарить на сухой сковороде, после чего пропустить 3-4 раза через мясорубку. Сахар высыпать в сковороду, добавить просеянную муку и жарить, помешивая, до светло-коричневого оттенка. Затем влить воду, снова перемешать и варить на среднем огне до загустения. После этого добавить к сиропу молотые семечки и растительное масло, перемешать до однородного состояния, выложить в какую-нибудь форму, придавить небольшим грузом и поставить в холодильник на 2-3 часа.
Готовую халву вынуть из формы, разрезать на порционные кусочки и, выложив в вазочку или на тарелку, подать к столу.

ХАЛВА МОЛОЧНАЯ ПО-КИРГИЗСКИ

***Ингредиенты*:**

1,5 стакана сахара, 1 л воды, 500 г сгущенного молока, 500 г сливочного масла, лимонная кислота и ванилин на кончике ножа.
Для дынной подливки: 150 г дыни, 1 стакан сахара.

Приготовление

В кастрюлю с водой всыпать сахар, довести до кипения и снять пену. Затем добавить лимонную кислоту и, постоянно помешивая, продолжать варить еще 3-5 минут. После этого снять кастрюлю с огня и, не прекращая мешать, постепенно ввести размягченное сливочное масло и сгущенное молоко. Полученную массу вылить на смазанный сливочным маслом противень, разровнять мокрой ложкой поверхность и оставить охлаждаться на 2 часа.
Готовую халву разрезать на крупные кусочки любой формы, выложить на тарелочки, полить горячей дынной подливкой и подать в качестве десерта.
Приготовление дынной подливки: очищенную от кожицы и семян дыню нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, посыпать сахаром и залить водой так, чтобы она только покрыла продукты. Затем поставить посуду на умеренный огонь и варить, помешивая и разминая, до получения однородной массы.

ХАЛВА С МОЛОКОМ ПО-УЗБЕКСКИ

***Ингредиенты*:**

3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого масла, 2 стакана молока, 1/2 стакана сахара.

Приготовление

В глубокой сковороде распустить топленое масло, затем всыпать просеянную муку, тщательно перемешать и обжаривать до тех пор, пока мука не приобретет коричневый оттенок.
После этого добавить немного воды и снова размешать, чтобы не было комочков.
Вскипятить молоко, опустить в него сахар и перемешивать до полного его растворения. Затем соединить молочный сироп с обжаренной мукой и варить на слабом огне до тех пор, пока масса не загустеет.
Готовую халву выложить в смазанные маслом формочки и утрамбовать. Когда халва остынет, нарезать ее на порционные кусочки и подать к столу.

ХАЛВА МОРКОВНАЯ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

***Ингредиенты*:**

3 моркови, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сгущенного молока, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1/2 стакана арахиса или очищенного миндаля, 1 ст. ложка молотых орехов, 2 ст. ложки изюма без косточек, 1 ч. ложка кардамона.

Приготовление

Арахис или миндаль высыпать на сухую сковороду и обжарить, часто помешивая, после чего остудить (арахис очистить от тонкой кожицы) и растолочь, чтобы получились мелкие кусочки.
Изюм хорошо промыть и обсушить.
Очищенную и вымытую морковь натереть на мелкой терке, добавить сгущенное молоко и немного воды, хорошо перемешать и варить до мягкости. Затем всыпать сахар и продолжать варить, время от времени помешивая, до тех пор, пока морковная масса не загустеет. Потом положить

сливочное масло, орехи, изюм и кардамон, хорошо перемешать и варить еще 2-3 минуты. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень, разровнять поверхность поставить на 1-2часа, чтобы халва охладилась.
Готовое блюдо нарезать на порционные кусочки, выложить на тарелку, посыпать молотыми орехами и подать к столу.

ХАЛВА МОРКОВНАЯ С ОРЕХАМИ И КУНЖУТОМ

Ингредиенты:

1 стакан сахара, 2 стакана воды, 2 моркови, 5 ст. ложек топленого масла, 1 стакан крупитчатой муки, по 2 ст. ложки измельченных грецких орехов, кешью и миндаля, 2 ст. ложки кунжута, 2 ст. ложки семян подсолнечника, 5-6 ст. ложек отрубей, по 2 ст. ложки темного и светлого изюма без косточек, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 1 палочка корицы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики.

Приготовление

Морковь почистить, вымыть и тонко нашинковать или натереть на крупной терке. В кастрюлю с толстым дном или в сотейник положить натертую морковь, сахар, толченую корицу и гвоздику, влить воду и, время от времени помешивая, на среднем огне довести смесь до кипения. Затем уменьшить пламя до слабого и продолжать варить сироп еще 5 минут, пока морковь не станет мягкой.
Изюм промыть и обсушить. Муку просеять, высыпать в чистую сковороду и жарить, помешивая, в течение 10 минут. В толстостенной кастрюле разогреть топленое масло, всыпать туда подготовленную муку, орехи, кунжут, отруби и очищенные семена подсолнечника и жарить, помешивая, несколько минут. Затем снять кастрюлю с огня и, непрерывно помешивая, влить в нее морковный сироп. После этого проварить халву, часто помешивая, еще 2 минуты, добавить изюм и кокосовую стружку, перемешать, снять с огня, накрыть крышкой и оставить так на 2-3 минуты.
Готовую халву разрыхлить ложкой, выложить в порционные вазочки и подать горячей.
Если халва получилась сухой, нужно добавить немного воды и тщательно ее перемешать, а если жидкой — варить еще некоторое время, пока халвовая масса не загустеет.

ХАЛВА МОРКОВНО-СЛИВОЧНАЯ ПО-ИНДИЙСКИ

Ингредиенты:

9 шт. моркови, 1,5 стакана 10%-ных сливок, 2,5 стакана цельного молока, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки топленого масла, 1-2 ст. ложки очищенного миндаля, 2 ст. ложки изюма без косточек, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов, 1 ст. ложка меда, по 1/4 ч. ложки молотой гвоздики и корицы, 1 ч. ложка молотого кардамона, 8 горошин черного перца, мускатный орех на кончике ножа.

Приготовление

Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, сложить в кастрюлю с антипригарным покрытием или в сотейник, добавить сливки, молоко и черный перец и, постоянно помешивая, довести смесь на сильном огне до кипения. Потом убавить огонь до среднего и продолжать варить, часто помешивая, еще 25-35 минут. После этого снова убавить огонь и варить до тех пор, пока молоко не загустеет и смесь не станет почти сухой. Затем добавить сахар и половину кардамона и, непрерывно помешивая, варить молочный сироп еще 10-12 минут до тех пор, пока жидкость полностью не впитается, после чего удалить черный перец и накрыть сироп крышкой.
В сковороду с разогретым топленым маслом всыпать разделенный на половинки или разрезанный на кусочки миндаль, поджарить его до золотистого цвета и выложить с помощью шумовки на тарелку. Оставшееся от жарения миндаля масло влить в посуду с морковно-молочным сиропом, добавить промытый и обсушенный изюм, грецкие орехи, гвоздику, корицу, мускатный орех, хорошо перемешать и варить на слабом огне, пока смесь не будет отставать от стенок кастрюли.
После этого снять халву с огня, влить мед, тщательно перемешать, выложить халву на блюдо или тарелочки, посыпать оставшимся кардамоном и подать к столу горячей или теплой.

Домашние конфеты

ХАЛВА ИЗ БАТАТА ИЛИ КАРТОФЕЛЯ ПО-ИНДИЙСКИ

Ингредиенты:

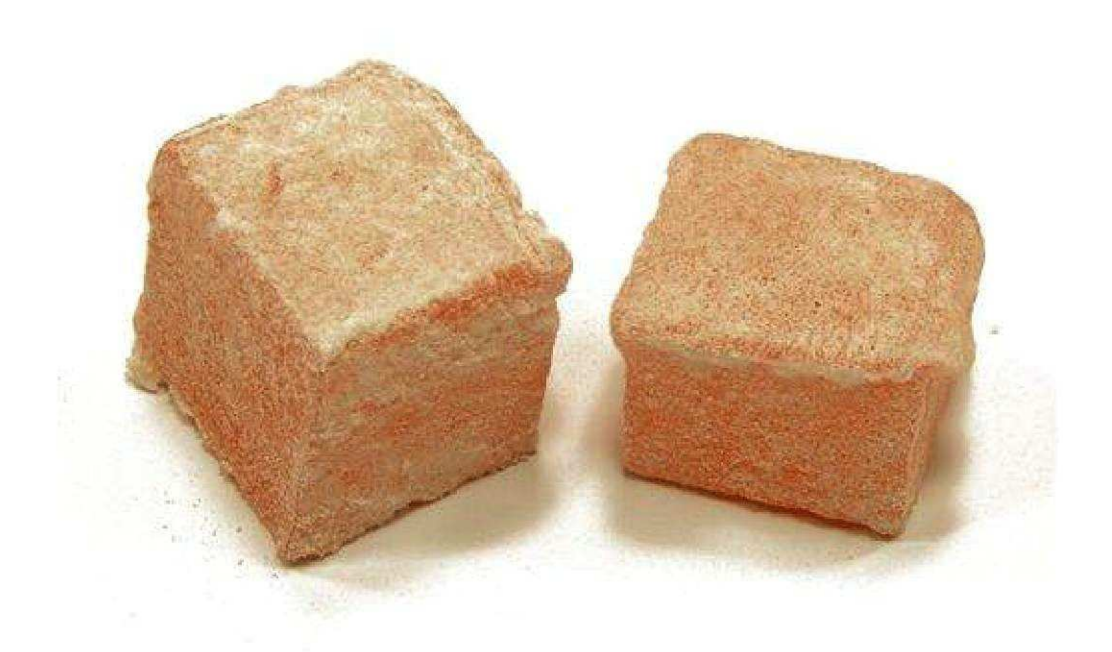
2 клубня батата или 4 картофелины, 1/2 стакана сахара, 200 г топленого или сливочного масла, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка очищенного миндаля, 1/2 ч. ложки молотого кардамона.

Приготовление

Очищенные от скорлупы орехи растолочь, чтобы получились небольшие кусочки. Батат или картофель вымыть, очистить от кожуры, еще раз ополоснуть и натереть на мелкой терке. В глубокую сковороду с разогретым маслом всыпать сахар, размешать, добавить молоко, орехи и кардамон и, мешая, варить на среднем огне до полного растворения сахара.

Затем добавить натертый батат или картофель и продолжать варить, непрерывно помешивая, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

После этого халву выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность, украсить изюмом и половинками миндаля и подавать к столу теплой, уложив на тарелочки.



РАХАТ-ЛУКУМ, ШАКЕР-ЛУКУМ

Эти десерты отличаются воздушностью и буквально тают во рту, а потому придутся по вкусу самым привередливым сладкоежкам.

РАХАТ-ЛУКУМ ЦИТРУСОВЫЙ

Ингредиенты:

5 стаканов сахара, 2 стакана воды, 1/2 стакана крахмала, цедра с 1 апельсина или лимона, 2-3 капли лимонного или апельсинового масла, 4-5 ст. ложек сахарной пудры.

Приготовление

Крахмал развести 1 стаканом холодной воды и хорошо размешать, чтобы не было комочков. В кастрюлю с оставшейся водой всыпать сахар, периодически помешивая, довести до кипения и варить на среднем огне 15-20 минут.

После этого при сильном кипении сахарного сиропа влить крахмальный раствор, уменьшить огонь, добавить мелко натертую цедру лимона или апельсина и, непрерывно помешивая, варить до тех пор, пока масса не загустеет.

Когда лукум будет отставать от стенок посуды, ввести цитрусовое масло, еще раз перемешать и выложить кушанье на застланный пергаментной бумагой противень или в формочки, разровнять, приминая, с помощью мокрой ложки поверхность и дать остыть в течение 4-5 часов.
Готовый десерт нарезать на квадратики, обвалять в сахарной пудре и подать к столу, выложив в вазочку.

РАХАТ-ЛУКУМ МИНДАЛЬНЫЙ

Ингредиенты:

3 стакана сахара, 6 стаканов воды, 3 стакана крахмала, 1/2 стакана очищенного миндаля, 1/2 стакана сахарной пудры.

Приготовление

Очищенный от скорлупы миндаль разделить на половинки. Крахмал развести холодной водой (3 стакана), размешать, чтобы не было комочков, и оставить на некоторое время.
В кастрюлю всыпать сахар, залить его оставшейся водой и, время от времени помешивая, довести до кипения, снимая пену. После этого влить, быстро размешивая, крахмальный раствор, добавить миндаль и, непрерывно помешивая, кипятить до тех пор, пока масса не загустеет.
Затем выложить лукум на поднос с высокими бортиками или на противень, сформовать смоченными холодной водой руками или ложкой прямоугольный пласт толщиной 2-2,5 см и дать ему застыть.
После этого лукум нарезать на небольшие кусочки, обвалять в сахарной пудре, выложить в вазочку или на тарелку и подать к столу.

РАХАТ-ЛУКУМ ФАРШИРОВАННЫЙ

Ингредиенты:

4 стакана сахара, 4 стакана воды, 3 ст. ложки крахмала, 1/4 ч. ложки корицы, 1 стакан очищенного миндаля, 1/2-1 стакан сахарной пудры.

Приготовление

Миндаль (можно заменить его фундуком или обжаренным и очищенным от кожицы арахисом) нанизать на нитки длиной 15-20 см, привязав к нижнему концу нитки спичку, чтобы орехи держались. Крахмал залить 1 стаканом холодной воды, размешать и оставить на некоторое время.
В кастрюлю с водой всыпать сахар и вскипятить воду на сильном огне, при необходимости снимая пену, после чего, непрерывно помешивая, влить крахмальный раствор и продолжать варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. Затем кастрюлю поставить на водяную баню, чтобы лукум все время оставался теплым, опустить в нее поочередно нанизанные на нитки орехи, сразу же вынуть и подождать, пока масса на них застынет.
Повторить эту процедуру несколько раз, наращивая слой лукума до желаемой толщины (лукум в кастрюле должен оставаться теплым).
Фаршированный лукум оставить на несколько часов, чтобы он полностью обсох, а потом осторожно, взявшись за спичку, вытянуть нитки.
Полученные кусочки обвалять в сахарной пудре, выложить на тарелочку или в вазу и подать в качестве десерта.

РАХАТ-ЛУКУМ ВАНИЛЬНЫЙ

Ингредиенты:

1 стакан сахара, 1 стакан воды,1 стакан кукурузного крахмала, 1 стакан сахарной пудры, 1/5 ч. ложки ванили, лимонная кислота на кончике ножа.

Приготовление

Смешав сахар с водой, приготовить сироп (для улучшения процесса желирования в него можно добавить немного желатина), всыпать в него крахмал и уварить, присоединив в конце лимонную кислоту и ванилин.
После варки полученную остывшую массу разлить в лоточки, застеленные пергаментной бумагой, дать массе загустеть и через 4 часа нарезать прямоугольными кусочками, обвалять их в сахарной пудре и уложить в сухую картонную коробку.

Домашние конфеты

Для придания цвета и вкуса в рахат-лукум можно добавить немного фруктово-ягодного сока или сиропа.

РАХАТ-ЛУКУМ «АССОРТИ»

Ингредиенты:

4 стакана сахара, 1 л воды, 100 г рисового, пшеничного или кукурузного крахмала, 3-4 ст. ложки фруктового сиропа, 1/2 стакана любых очищенных орехов, 2 ч. ложки цедры лимона или апельсина, 1/4 ч. ложки шафрана или куркумы, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сахарной пудры.

Приготовление

Подготовить орехи: грецкие разделить на четвертинки, обжаренный и очищенный от кожицы арахис и миндаль — на половинки. Крахмал развести в стакане холодной воды. В медный таз влить оставшуюся воду, всыпать сахар и варить, снимая пену, до тех пор, пока сироп не станет прозрачным.

После этого при сильном кипении влить крахмальный раствор и, непрерывно мешая деревянной ложкой, варить на слабом огне до загустения. Затем, не прекращая мешать, поочередно добавить фруктовый сироп, шафран или куркуму, орехи и цедру и продолжать варить до полутвердого состояния, все время, помешивая, чтобы лукум не пригорел.

После этого выложить его на противень или лоток слоем 2-2,5 см и охлаждать в течение 3-4 часов. Подавать в вазочке, разрезав на квадратные кусочки и посыпав смесью ванили и сахарной пудры.

РАХАТ-ЛУКУМ РИСОВЫЙ

Ингредиенты:

1 неполный стакан риса, 1 л воды, 3 стакана сахара, 1 стакан апельсинового, абрикосового или персикового сока, 1 стакан сахарной пудры.

Приготовление

Рис промыть, обсушить, всыпать в кастрюлю с кипящей водой и сварить так, чтобы крупа полностью разварилась. В другую посуду влить сок, всыпать сахар, размешать и варить, постоянно помешивая и снимая пену, в течение 40 минут до состояния «тонкой нитки».

Сваренный до пастообразного состояния рис протереть через сито, соединить с фруктовым сиропом и, непрерывно помешивая, продолжать варить на слабом огне до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

После того как лукум немного остынет, выложить его на доску или противень в виде пласта толщиной с палец, обровнять края, обильно посыпать сверху сахарной пудрой и оставить на 24 часа для застывания.

Готовый лукум нарезать на квадратики, обвалять их в сахарной пудре и подать к столу в вазочке.

РАХАТ-ЛУКУМ «РОЗА ВОСТОКА»

Ингредиенты:

3 ст. ложки крахмала, 4 стакана воды, 4 стакана сахара, 2 ст. ложки вишневого или малинового сиропа, 1-2 капли розового масла, 20 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сахарной пудры.

Приготовление

Крахмал залить холодной водой (1 стакан), размешать и отставить. В кастрюлю с водой всыпать сахар и довести сахарный сироп на сильном огне до кипения, периодически снимая пену. Затем, непрерывно помешивая, влить крахмальный раствор и продолжать варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды.

После этого снять лукум с огня, добавить вишневый или малиновый сироп и розовое масло, хорошо перемешать, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сформовать в виде прямоугольного пласта толщиной 2-3 см и оставить на 3-4 часа в прохладном месте.

Когда лукум застынет, нарезать его на небольшие кусочки, обвалять их в сахарной пудре, уложить в вазочку и подать к чаю.

Домашние конфеты

ШАКЕР-ЛУКУМ

Ингредиенты:

1,5 стакана пшеничной муки, 4 ст. ложки топленого масла, 2/3 стакана сахарной пудры, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка коньяка, 1/4 ч. ложки шафрана.

Приготовление

Шафран залить коньяком и размешать. Топленое масло растереть добела. Сырые желтки растереть с сахарной пудрой, добавить топленое масло и коньяк с шафраном, хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Поставить его в холодильник на 7-10 минут, после чего сформовать шарики размером с грецкий орех и слегка приплюснуть их, чтобы получились толстые лепешки.

Выложить их на противень, поставить в подогретую духовку и выпекать на слабом огне в течение 7-10 минут.

Готовые изделия уложить на блюдо или тарелочку и подать к чаю.



ЗЕФИР и ПАСТИЛА

Эти десерты отличаются воздушностью и буквально тают во рту, а потому придутся по вкусу самым привередливым сладкоежкам.

ЗЕФИР ЯБЛОЧНО-ЛИМОННЫЙ

Ингредиенты:

5-6 яблок, 1,5 стакана сахара, 6 яичных белков, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ч. ложки желатина, ягоды из варенья или измельченные орехи для украшения.

Приготовление

Вымытые яблоки очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину. Подготовленные фрукты выложить на противень, подлить немного воды, чтобы яблоки не подгорели, испечь в

духовке и протереть сквозь сито.
В полученное пюре добавить сахар и, непрерывно помешивая, варить до тех пор, пока смесь не загустеет. Яичные белки охладить, взбить в крепкую пену и соединить с яблочным пюре. Затем осторожно ввести лимонный сок и растворенный в небольшом количестве воды желатин, снова перемешать, разложить в формочки и поставить в холодильник на несколько часов.
Когда зефир застынет, выложить его из формочек на блюдо и украсить ягодами из варенья или кусочками орехов.

ЗЕФИР СЛИВОЧНО-ЯГОДНЫЙ

Ингредиенты:
3 стакана густых сливок, 1 стакан сахара, 1,5 стакана ягод земляники или клубники либо 3/4 стакана варенья, 3-4 капли лимонного масла, цедра с 1/2 лимона или апельсина, бисквиты для гарнира.

Приготовление

Сливки с помощью миксера взбить на холоде в густую пену. После этого добавить сахар, лимонное масло, мелко натертую цедру, свежие ягоды или ягоды из варенья (без сока) и осторожно перемешать.
Затем полученную массу выложить в глубокую фигурную форму, разровнять мокрой ложкой поверхность, накрыть крышкой, поставить в холодильник и замораживать 2-3 часа.
Потом форму окунуть на 1-2 секунды в теплую воду, чтобы изделия легко вынимались, выложить зефир на блюдо и подавать, украсив целыми ягодами и кусочками бисквитов.

ЗЕФИР СЛИВОЧНО-ЯБЛОЧНЫЙ

Ингредиенты:
3-4 больших яблока, 1,5 стакана густых сливок, 1/2 стакана сахара, 1 яичный белок, 1/2 ч. ложки корицы, пирожные безе для украшения.

Приготовление

Яблоки вымыть, выложить на противень, подлить немного воды, поставить в нагретую духовку и испечь до мягкости, после чего вынуть, слегка остудить, удалить сердцевину, а мякоть протереть через сито. Затем добавить сахар, яичный белок, корицу, поставить на лед или в посуду с холодной водой и взбивать с помощью миксера до тех пор, пока масса не загустеет и не побелеет. После этого добавить взбитые в густую пену сливки, тщательно перемешать, выложить горкой на блюдо, сгладить мокрой ложкой поверхность, украсить маленькими пирожными безе и подавать к столу.
Можно также заморозить зефир и подать, как сказано в предыдущем рецепте.

ЗЕФИР СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫЙ

Ингредиенты:
3 стакана густых сливок, 1 стакан сахара, 1 палочка ванили, 2-3 ст. ложки очищенного миндаля.

Приготовление

Сливки выложить в миску, поставить ее в посуду со льдом или холодной водой и взбить с помощью миксера в густую пену. Затем постепенно, не переставая взбивать, добавить сахар, смешанный с растертой в порошок ванилью, и измельченный миндаль.
Полученную массу выложить в небольшие формочки, сгладить поверхность смоченной в воде ложкой и поставить в холодильник на 2-3 часа, чтобы зефир застыл.
После этого формочки с готовым зефиром обмакнуть в теплую воду, опрокинуть их на блюдо, зефир красиво разложить и подать к чаю.

Домашние конфеты

ЗЕФИР ИЗ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ

***Ингредиенты*:**

6 яблок, 1 стакан сахара, 2 стакана густых сливок, 1 яичный белок, 1 ч. ложка лимонного сока, 1/3 пакетика ванилина.

Приготовление

Спелые яблоки подготовить, испечь и протереть через сито. Затем, размешивая, постепенно всыпать сахар, ввести сырой яичный белок и вымешивать до получения однородной массы.
Посуду с пюре поместить в форму с колотым льдом или холодной водой и взбивать миксером до тех пор, пока не получится густая смесь белого цвета.
Отдельно взбить сливки, чтобы получилась крепкая пена, соединить их с яблочным пюре и осторожно перемешать.
Готовый зефир разложить в небольшие фигурные формочки, поставить в холодильник и дать застыть.

ЗЕФИР АБРИКОСОВЫЙ ИЛИ ПЕРСИКОВЫЙ

***Ингредиенты*:**

10-12 абрикосов или 3 персика, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка желатина, 2 яичных белка.

Приготовление

Желатин залить небольшим количеством теплой воды и оставить на некоторое время, чтобы он растворился. Абрикосы или персики вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, а мякоть нарезать небольшими кусочками и проварить, помешивая, до мягкости. Готовые фрукты горячими протереть сквозь сито.
Яичные белки взбить в крепкую пену, соединить с фруктовым пюре, добавить сахар и растворенный желатин и хорошо перемешать. Затем с помощью кондитерского шприца выложить полученную массу в порционные вазочки или креманки, поставить в холодильник и дать застыть.
При подаче зефир можно полить фруктовым соком или сладким соусом.

ЗЕФИР АНАНАСОВЫЙ

***Ингредиенты*:**

1 ананас, 1,5 стакана сахара, 4,5 стакана густых сливок, 2 ст. ложки желатина, 1 ч. ложка корицы, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов.

Приготовление

Желатин залить двумя стаканами теплой кипяченой воды и оставить на некоторое время, чтобы он разбух. Ананас очистить, удалить сердцевину, а мякоть нарезать маленькими кусочками, опустить в кипящую воду (2 стакана) и варить на медленном огне до полного выпаривания жидкости.
Сваренный ананас протереть через сито. К полученному пюре добавить сахар и взбитые в крепкую пену сливки и тщательно размешать.
Разбухший желатин поставить на огонь, растопить, не доводя до кипения, соединить с ананасовым пюре, хорошо перемешать и переложить в охлажденную форму для пудинга или кекса и поместить ее на несколько часов в холодильник.
Когда зефир застынет, переложить его на плоское охлажденное блюдо (опустив форму на 5-10 секунд в кипящую воду) и посыпать корицей и толчеными грецкими орехами.

ЗЕФИР ИЗ КЕФИРА

***Ингредиенты*:**

1 л кефира, 3/4 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка желатина, 2 стакана воды, 1/2 пакетика ванильного сахара, измельченные орехи или ягоды из варенья для украшения.

Приготовление

Желатин замочить в теплой воде на 30-40 минут, затем на медленном огне, непрерывно размешивая, довести до кипения, снять с огня и охладить до комнатной температуры. Кефир, сметану, обычный и ванильный сахар перемешать и взбивать венчиком или миксером в течение 5-

6 минут.
Потом, продолжая взбивать, тонкой струйкой ввести желатин и взбивать еще 4-5 минут.
Полученную массу разложить в пиалы, порционные вазочки или в широкие фужеры и поставить в холодильник на 2-8 часа.
Готовый зефир посыпать любыми измельченными орехами или украсить вынутыми из варенья ягодами клубники, малины или вишни без косточек и подать на десерт к чаю.

ЗЕФИР РИСОВЫЙ

***Ингредиенты*:**

2 ст. ложки риса, 1 стакан молока, 5-6 абрикосов, 1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 2 стакана сливок, 1-2 ст. ложки любых очищенных орехов. ч

Приготовление

Рис промыть, обсушить, всыпать в кастрюлю с кипящей водой, вскипятить и откинуть на дуршлаг. Когда стечет вода, опустить крупу в кипящее молоко и сварить так, чтобы крупа полностью разварилась. Сваренный рис протереть через сито.
Абрикосы вымыть, удалить косточки, а мякоть разрезать на небольшие кусочки, оставив немного для украшения, сложить в миску или кастрюлю, добавить сахар и воду, размешать и варить, постоянно помешивая и снимая пену, до тех пор, пока жидкость почти полностью не выпарится.
Затем фруктовую массу протереть через сито, соединить с рисовой пастой и взбитыми на холоде в густую пену сливками, осторожно перемешать и выложить в глубокую фигурную форму. После этого разровнять поверхность смоченной в холодной воде ложкой, накрыть форму крышкой и поставить в холодильник на 2-3 часа.
Когда зефир застынет, выложить его на блюдо, окунув форму на 1-2 секунды в теплую воду, и подавать к чаю, украсив кусочками абрикосов и орехами.

ТОРТ ИЗ ЗЕФИРА

***Ингредиенты*:**

800 г фруктового или ванильного зефира, 250 г размягченного сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 1 лимон, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Приготовление

Лимон ошпарить кипятком, вымыть и пропустить вместе с кожурой через мясорубку. Размягченное сливочное масло взбить со сгущенным молоком с помощью миксера, добавить в эту смесь измельченный лимон, дробленые орехи и хорошо перемешать до получения однородной массы.
Нарезанный кусочками зефир выложить на блюдо так, чтобы он покрыл все дно, и густо намазать масляным кремом. Затем выложить еще один слой зефира, снова намазать кремом и повторять слои, пока не закончится зефир (верхним слоем должен быть крем).
Оставить торт на 3-4 часа при комнатной температуре, а потом на ночь поместить в холодильник.

ПАСТИЛА ДЫННАЯ

***Ингредиенты*:**

1 кг очищенной дыни, 1,5 л воды, 4 стакана сахара, сок двух лимонов, 1 стакан сахарной пудры, 2-3 ст. ложки очищенного миндаля.

Приготовление

Вымытую и очищенную от кожуры и семян дыню нарезать маленькими кусочками, сложить в кастрюлю с холодной водой, накрыть крышкой и, помешивая, варить на слабом огне до мягкости, после чего протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и лимонный сок и продолжать варить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет.
После этого выложить пастилу на смоченный водой противень в пласт толщиной 1 см, разровнять мокрой ложкой и оставить в сухом, хорошо проветриваемом помещении на сутки, чтобы пастила подсохла.
Готовое изделие разрезать на квадратики или прямоугольники, обвалять в смеси сахарной пудры и толченого миндаля, выложить в вазочку и подавать к столу.

Домашние конфеты

ПАСТИЛА АЙВОВАЯ

***Ингредиенты*:**

1 кг айвы, 3-4 яблока, 2,5 л воды, 4-5 стаканов сахара, сок одного лимона,0,5-1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: ягоды из варенья, или цукаты, или любые орехи и изюм.

Приготовление

Спелую айву и твердые яблоки вымыть, разрезать на четыре части и удалить сердцевину, складывая мякоть в кастрюлю с холодной водой. Затем кастрюлю с подготовленными фруктами накрыть крышкой и варить, помешивая, на небольшом огне около часа, проверяя готовность вилкой или зубочисткой: если она легко входит — фрукты готовы. Полученную массу протереть сквозь сито, добавить сахар и лимонный сок и продолжать варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока она не загустеет.

Готовую пастилу выложить на смоченную водой доску, разровнять мокрым широким ножом или ложкой, чтобы получился пласт толщиной 1 см, накрыть марлей и поставить в сухое, хорошо проветриваемое место на 1-2 дня.

Когда пастила высохнет, нарезать ее небольшими кусочками любой формы, обвалять в сахарной пудре и сложить для хранения в жестяную коробку.

Подавать к чаю, выложив в вазочки или на тарелочки и украсив ягодами из варенья, цукатами или орехами и изюмом.

ПАСТИЛА ЯБЛОЧНО-МЕДОВАЯ

***Ингредиенты*:**

1 кг яблок кислых сортов, 2-3 стакана меда.

Приготовление

Яблоки вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину, выложить на противень срезом вверх, подлить немного воды, чтобы фрукты не подгорели, и испечь в духовке до мягкости, после чего протереть сквозь сито. Измерить стаканами количество полученного яблочного пюре и растереть его добела.

После этого взять на каждые 2 стакана пюре 1 стакан меда и тоже растереть его добела. Затем соединить мед с яблоками и размешивать венчиком до получения пышной белой массы.

Выложить ее в жестяные прямоугольные формочки высотой 2-3 см, установить их на противень, поставить в нагретую духовку и подсушивать на очень слабом огне в течение нескольких часов.

Готовую пастилу вынуть из формочек, сложить по 2-3 штуки одну на другую, смазывая густым медом, выложить на блюдо и подать к столу.

ПАСТИЛА ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

***Ингредиенты*:**

4 стакана сушеных яблок, 1 стакан воды, 6 яичных белков, 1/2 стакана сахарной пудры.

Приготовление

Сушеные яблоки, нарезанные кусочками, хорошо промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, быстро довести до кипения, затем уменьшить огонь и варить, периодически помешивая, до мягкости. Сваренные яблоки охладить и протереть сквозь сито.

К полученному пюре добавить сахар и охлажденные яичные белки, размешать, взбить венчиком или с помощью миксера в пышную массу, выложить ее на блюдо, поставить в нагретую духовку и подсушить.

Готовую пастилу остудить, посыпать сверху сахарной пудрой и разрезать на квадратики.

Подавать к чаю в вазочке или на тарелочке.

ПАСТИЛА КРЫЖОВЕННАЯ

***Ингредиенты*:**

4 стакана недозрелого крыжовника, 4 стакана воды, 2-2,5 стакана сахара, 1 яичный белок, 1/2-2/3 стакана сахарной пудры.

Домашние конфеты

Приготовление

Недозрелый или совсем зеленый крыжовник (желательно зеленых или белых сортов) промыть, залить холодной водой и варить на медленном огне, периодически помешивая, до мягкости. Когда крыжовник разварится, протереть его горячим сквозь сито. После этого добавить сахар и взбивать лопаточкой или миксером добела.

Затем добавить сырой яичный белок, снова взбить, выложить в эмалированные лоточки, застеленные изнутри бумагой, разровнять мокрой ложкой поверхность и поставить в теплую духовку на 24 часа, чтобы пастила подсохла (можно ставить пастилу в духовку 3 раза на 8 часов, каждый раз быстро ее остужая).

Готовую пастилу вынуть из лоточков, опрокинув на застланный бумагой стол, нарезать на небольшие кусочки, обвалять в сахарной пудре и дать постоять еще несколько часов.

Подавать в вазочке.

ПАСТИЛА АБРИКОСОВАЯ

***Ингредиенты*:**

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 ч. ложка растительного масла, 2/3-1 стакан сахарной пудры.

Приготовление

Абрикосы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, а мякоть сложить в эмалированную посуду, залить холодной водой так, чтобы жидкость только покрыла фрукты, и варить 2-3 минуты. Затем откинуть абрикосы на дуршлаг, чтобы стекла вода, после чего протереть фрукты через сито или пропустить через мясорубку. Полученное пюре смешать с сахаром, поставить на слабый огонь, проварить еще 5 минут, выложить тонким слоем на смазанный растительным маслом противень или поднос и оставить на сутки, чтобы фруктовая масса подсохла.

После этого снова сложить пюре в кастрюлю, проварить, непрерывно помешивая, в течение 5 минут, снова выложить тонким слоем на смазанный маслом противень и оставить еще на 24 часа. Повторить процедуру три раза.

На третий раз выложить массу слоем толщиной 5-6 мм и оставить на три дня. Готовую пастилу нарезать в виде квадратиков или других фигурок, обвалять в сахарной пудре и подать в вазочке на десерт.

При необходимости пастилу можно хранить в жестяной коробке, переложив бумагой.

ПАСТИЛА ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗЫ

***Ингредиенты*:**

400 г лепестков розы или шиповника, сок из двух лимонов, 6 стаканов сахара, 1-2 капли розового масла, 1 стакан сахарной пудры.

Приготовление

Собрать лепестки с только что распустившихся бутонов роз или шиповника и обрезать у них белые кончики. Подготовленные лепестки сложить в дуршлаг и ошпарить кипятком, приминая листики ложкой, чтобы они не всплывали. Затем опустить дуршлаг в очень холодную воду так, чтобы жидкость покрыла листья, хорошо их перемешать и повторить ошпаривание и охлаждение еще 2-3 раза. После этого лепестки тщательно отжать, выложить в миску, добавить лимонный сок и 1 стакан сахара и хорошо перетереть.

Потом в чистую кастрюлю влить 2 стакана воды, всыпать 4 стакана сахара, вскипятить, снять пену и варить еще 5 минут. В полученный сироп положить цветочные лепестки с сахаром и варить на слабом огне до мягкости. Когда лепестки перестанут всплывать, добавить оставшийся сахар и розовое масло и продолжать варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет. Затем выложить ее на блюдо в виде пласта толщиной 2-3 см, разровнять поверхность смоченной в холодной воде ложкой, поставить в теплое место и дать обсохнуть.

Готовую пастилу нарезать продолговатыми кусочками, обвалять их в сахарной пудре и оставить в теплом месте еще на сутки. После этого пастилу можно подавать к столу.

Домашние конфеты

ПАСТИЛА ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Ингредиенты:

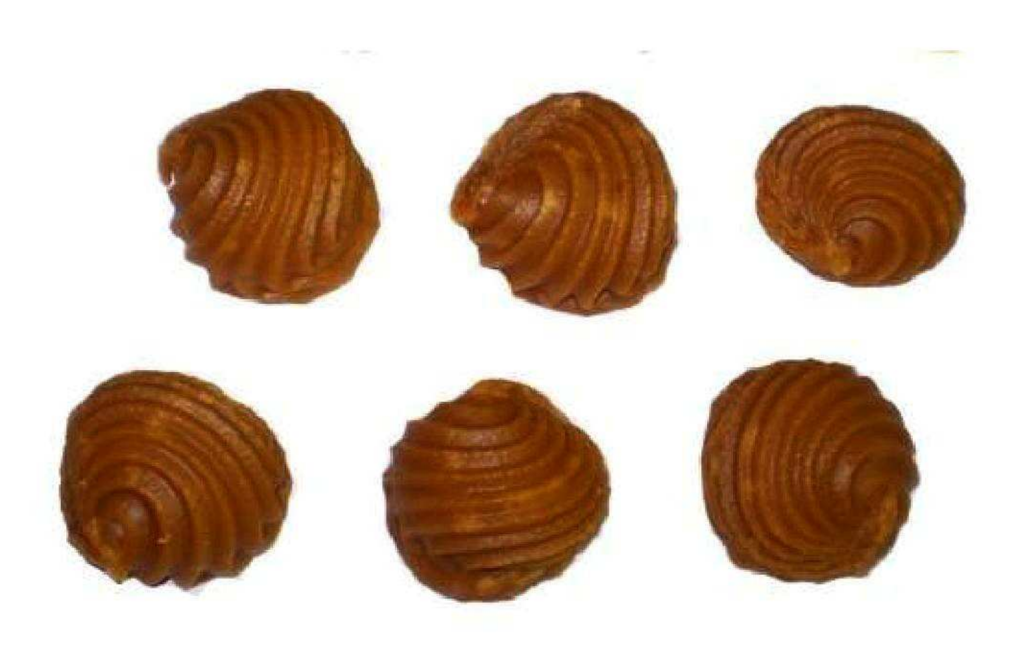
1 кг кукурузной муки или кукурузного крахмала, 1,5 л жирного коровьего или козьего молока, 2 стакана сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/4 ч. ложки ванилина.

Приготовление

Всыпать в теплое молоко сахар и соль и на сильном огне довести до кипения. Затем уменьшить огонь, всыпать тонкой струйкой, непрерывно помешивая, крахмал или просеянную муку и продолжать кипятить на маленьком огне до тех пор, пока масса не загустеет.

После этого выложить пастилу на противень или поднос в виде пласта толщиной 1-1,5 см и дать остыть.

Когда масса затвердеет, нарезать ее кусочками, обвалять их в смеси сахарной пудры и ванилина, выложить в вазочку и подать к столу.



ПОМАДКИ

Эти десерты отличаются воздушностью и буквально тают во рту, а потому придутся по вкусу самым привередливым сладкоежкам.

ПОМАДКА ИЗ СУХОГО МОЛОКА «ПРОСТОЕ ЧУДО»

Ингредиенты:

5 ст. ложек размягченного сливочного масла, 2,5 ст. ложки сахарной пудры, 2 стакана сухого молока, . 1 ч. ложка молока или сливок, 2-3 капли розового масла или 2 ст. ложки измельченного миндаля.

Приготовление

В миску положить размягченное масло, всыпать сахарную пудру и взбивать с помощью миксера до тех пор, пока не получится воздушный крем.

Затем добавить сухое и обычное молоко или сливки и вымесить массу руками, пока не получится помадка средней мягкости. После этого ввести розовое масло или миндаль, хорошо перемешать и

сформовать из помадки гладкие шарики размером с грецкий орех. Разложить их в бумажные обертки от конфет, охладить и подать к чаю.
Примечание: из обезжиренного сухого молока получается мягкая, кремообразная масса, а из молочного порошка с высокой жирностью помадка получается твердая и рассыпчатая.

ПОМАДКА С КОКОСОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Ингредиенты:
2,5 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2,5 ст. ложки тертого сливочного сыра или творога из сливок, 1 ст. ложка яблочного настоя или 2-3 капли яблочной эссенции, 3 ст. ложки кокосовой стружки, 7,5 ст. ложки сухого молока, 1/4 ч. ложки тертого мускатного ореха.

Приготовление

Соединить сливочное масло и сыр или творог, добавить яблочный настой или масло и взбить с помощью миксера в пышный крем. Затем кокосовую стружку подрумянить на сухой сковороде, всыпать в полученный крем и хорошо перемешать. После этого добавить сухое молоко и руками вымесить густое тесто.
Чистыми сухими руками скатать из полученного теста небольшие шарики, посыпать их молотым мускатным орехом, сложить в бумажные формочки и подать к столу.
Хранить помадку можно в герметичной упаковке в холодильнике в течение четырех дней.

ПОМАДКА ИЗ СУХОГО МОЛОКА С ФИНИКАМИ

Ингредиенты:
5 ст. ложек размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки пюре из мягких фиников, 1/2 ч. ложки молотого кардамона, 1/4 ч. ложки молотого белого перца, 1,5 стакана обезжиренного сухого молока.

Приготовление

Мягкие финики пропустить через мясорубку и размять, чтобы получилось пюре. В миску со сливочным маслом положить финиковое пюре и взбить эту смесь в легкий, воздушный крем. Затем в полученную массу добавить молотый кардамон, белый перец, сухое молоко и вымесить вручную тесто средней мягкости.
После этого сухими руками сформовать из этого теста шарики размером с грецкий орех, завернуть их в бумажные обертки и поставить в холодильник в герметичной упаковке.
Через 15-20 минут, когда помадка охладится, можно подавать ее к столу.

ПОМАДКА ИЗ СУХОГО МОЛОКА «БАРФИ»

Ингредиенты:
1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 3 ст. ложки топленого или размягченного сливочного масла, 7,5 ст. ложки нежирного сухого молока, 2 ст. ложки измельченных грецких или лесных орехов или сухофруктов, 2-3 ст. ложки разделенного на половинки миндаля или фисташек для украшения.

Приготовление

В толстостенную кастрюлю с водой всыпать сахар и варить, помешивая, на умеренном огне до тех пор, пока сахар не растворится. Затем увеличить пламя и продолжать варить при слабом кипении в течение 8 минут, после чего снять кастрюлю с огня и оставить на 10 минут, чтобы масса охладилась до 45°С. Потом добавить 1 столовую ложку топленого или сливочного масла и, непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой сухое молоко. Полученную однородную смесь варить на среднем огне в течение 4-5 минут, постоянно помешивая и соскребая массу со стенок и дна кастрюли деревянной лопаточкой.
Когда масса приобретет консистенцию густой пасты, снять кастрюлю с огня, соскоблить то, что пристало к стенкам, добавить оставшееся масло, измельченные орехи или сухофрукты (сушеные финики, курагу или сушеное манго) и хорошо перемешать. Затем с помощью деревянной лопаточки выложить помадку на промасленный противень, сформовать из нее прямоугольный пласт толщиной 2 см и украсить его половинками орехов, вдавливая их через равные промежутки

с учетом последующего деления на кусочки.
Когда помадка полностью остынет, разрезать ее на небольшие кусочки любой формы нагретым сухим ножом.
Хранить помадку в герметичной упаковке в холодильнике, а подавать охлажденной или комнатной температуры.

ПОМАДКА ИЗ СУХОГО МОЛОКА С ФИСТАШКАМИ

***Ингредиенты*:**
1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 3 ст. ложки топленого или размягченного сливочного масла, 1/4 ч. ложки молотого кардамона, 3 ст. ложки измельченных фисташек, 1,5 стакана сухого молока, 1 ч. ложка розовой воды или 1-2 капли розового масла, 2 капли зеленого пищевого красителя, 3 ст. ложки очищенных фисташек для украшения.

Приготовление

Приготовить сахарный сироп, как сказано в предыдущем рецепт, и охладить его. Затем добавить 1 столовую ложку масла, кардамон и измельченные фисташки и, постоянно помешивая, всыпать струйкой сухое молоко. Полученную смесь проварить на умеренном огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, 4-5 минут.
Когда масса загустеет, соскоблить то, что пристало к стенкам, снять кастрюлю с огня, добавить оставшееся масло, розовую воду или масло и пищевой краситель, тщательно перемешать, чтобы ингредиенты полностью впитались, и с помощью деревянной лопаточки выложить на промасленный противень.
Готовую помадку сформовать в виде пласта толщиной 2-2,5 см, украсить разделенными на половинки фисташками, охладить и разрезать на небольшие квадратики.
Подавать помадку комнатной температуры, выложив в вазочку.

МОЛОЧНАЯ ПОМАДКА ПО-ТАТАРСКИ

***Ингредиенты*:**
1 кг сахара, 1,5 стакана молока.

Приготовление

Молоко довести до кипения, всыпать в него сахар и варить помадку, помешивая, в течение 20-30 минут до пробы на твердый шарик. Готовность помадки можно определить так: небольшое количество массы опустить в холодную воду и, если при этом образовался твердый шарик, помадка готова.
Густую светло-коричневую массу вылить слоем толщиной 2 см на противень, охладить и нарезать небольшими кусочками любой формы.
Подавать к чаю.

ПОМАДКА ИЗ ГОРОХОВОЙ МУКИ

***Ингредиенты*:**
350-400 г сливочного масла, 2 стакана гороховой (желательно путовой) муки, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 1,25 стакана сахара, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 1 ст. ложка измельченных орехов кешью.

Приготовление

В толстостенной кастрюле или сотейнике растопить сливочное масло. Затем всыпать в него просеянную гороховую муку и, помешивая, жарить ее на медленном огне в течение 15 минут, пока мука не станет светло-коричневой.
В другую кастрюлю влить молоко и воду, всыпать сахар и варить сироп до тех пор, пока он не начнет тянуться. После этого добавить орехи и кокосовую стружку, размешать, осторожно влить сироп в муку и варить, помешивая, на самом слабом огне, пока смесь не загустеет.
Затем снять кастрюлю с плиты, дать помадке немного остыть, выложить ее на тарелку или блюдо и придать влажными руками или лопаточкой форму квадрата толщиной 2-2,5 см.
Когда помадка затвердеет, нарезать ее на кусочки, украсить половинками ореха кешью и подать к чаю.

Домашние конфеты

ПОМАДКА КИЗИЛОВАЯ

***Ингредиенты*:**

10 ст. ложек сахара, 3/4 стакана воды, 1-2 ст. ложки кизилового варенья, 1 ч. ложка вишневого сиропа, 10 капель раствора лимонной кислоты.

Приготовление

В кастрюлю всыпать сахар, залить его горячей водой и размешивать до полного растворения сахара. Затем вытереть мокрой марлей края кастрюли от налипшего сахара, поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения, снять пену, накрыть крышкой и варить помадку до пробы на твердый шарик (см. предыдущий рецепт). За 2-3 минуты до конца приготовления ввести раствор лимонной кислоты (развести кислоту в 1 чайной ложке горячей воды и использовать 10 капель). Готовый сироп сбрызнуть холодной водой, поставить в емкость с холодной водой и быстро охладить.

Остывший сироп взбивать деревянной лопаточкой в течение 10-20 минут, пока он не превратится в белую массу. Полученную помадку размять лопаточкой, подогреть до 45-55°С, добавить сироп от кизилового и вишневого варенья, хорошо перемешать, выложить на противень в пласт толщиной 1,5-2 см, разровнять поверхность и остудить.

Готовую помадку разрезать на небольшие кубики и подать к столу.

ПОМАДКА ШОКОЛАДНАЯ

***Ингредиенты*:**

10 ст. ложек сахара, 3/4 стакана воды, 10-12 капель раствора лимонной кислоты, 50 г черного шоколада или 1 ч. ложка какао.

Приготовление

Приготовить, охладить и взбить сахарный сироп, как сказано в предыдущем рецепте. Затем в полученную помадку добавить тертый шоколад или какао и, помешивая, подогреть до 45-55°С. Готовую помадку выложить на противень в виде пласта толщиной 2 см, разровнять деревянной лопаточкой поверхность, остудить, нарезать небольшими кусочками любой формы, выложить в вазочку и подать к чаю или кофе.

ПОМАДКА КОФЕЙНАЯ ИЛИ ЧАЙНАЯ

***Ингредиенты*:**

10 ст. ложек сахара, 3/4 стакана воды, 10-12 капель раствора лимонной кислоты, 1 ст. ложка кофейного ликера, или 2 ст. ложки крепкого кофе, или 1 ч. ложка крепкого чая.

Приготовление

Приготовить, остудить и взбить сахарный сироп, как сказано в рецепте «Помадка кизиловая». В полученную белую массу добавить кофейный ликер, кофе или чай, размешать и подогреть до 45-55°С. Готовую помадку выложить на противень слоем толщиной 2 см, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Подавать на стол в вазочке или на тарелочке.

Домашние конфеты



ШЕРБЕТЫ

Изначально шербетом на Востоке называли охлажденный сироп, приготовленный из ягодного или фруктового сока и сахара, В настоящее время под шербетом понимают определенный вид десерта, в приготовлении которого используются фрукты, шоколад, кофе, орехи и мороженое. Независимо от того, каким образом готовится шербет, он всегда будет приятным дополнением и к повседневному, и к праздничному столу, особенно в жаркие летние дни.

ШЕРБЕТ МЯТНЫЙ

Ингредиенты:

1,5-2 ст. ложки сушеной мяты, сок из одного лимона или 1 стакан алычового сока, 1/2 стакана сахара, 1 л воды.

Приготовление

В кастрюлю положить мяту, залить ее водой (1,5 стакана), довести до кипения и кипятить 2 минуты. Затем накрыть кастрюлю крышкой, дать постоять полчаса и процедить.
В другую посуду всыпать сахар, залить его оставшейся водой, прокипятить 5-7 минут, соединить с мятным настоем, перемешать и охладить до комнатной температуры.
После этого добавить лимонный или алычовый сок, снова размешать и поставить в холодильник на 1-2 часа.

ШЕРБЕТ ВИНОГРАДНЫЙ

Ингредиенты:

1 кг недозрелого винограда, 1,5 стакана воды.
Для сиропа: 3 стакана сахара, 2,5 стакана воды.

Приготовление

Ягоды отделить от веточек, промыть, залить водой и прокипятить в течение двух-трех минут. Затем охладить и пропустить через соковыжималку или протереть сквозь сито. Полученный сок соединить с сахарным сиропом, вскипятить, остудить до комнатной температуры и поставить в холодильник на 1 час.
Охлажденный шербет подать в пиалах или широких бокалах.

ШЕРБЕТ ЛИМОННЫЙ

Ингредиенты:

4 лимона, 2 стакан сахара, 3 стакана воды.

Домашние конфеты

Приготовление

Лимоны ошпарить кипятком, промыть, очистить от кожицы, измельчить ее и подсушить. Из мякоти выжать сок. В кастрюлю всыпать сахар, залить его горячей водой, размешать, довести до кипения, снять пену и сварить сироп.

В готовый сироп всыпать измельченную лимонную цедру, проварить еще 2-3 минуты, затем добавить лимонный сок и хорошо размешать.

Подавать сильно охлажденным.

ШЕРБЕТ ЛИМОННО-ШАФРАНОВЫЙ

Ингредиенты:

1 лимон, 2 стакана воды, 1 стакан сахара, 1/6 ч. ложки семян кинзы или базилика, шафран на кончике ножа, 10-15 кубиков пищевого льда.

Приготовление

Лимон ошпарить кипятком, вымыть, срезать с него цедру, натереть ее на терке или мелко нарезать и залить горячей водой. Затем добавить семена киндзы или базилика и оставить смесь настаиваться 3-4 часа. Шафран залить небольшим количеством горячей воды и оставить на 1 час. Из лимона выжать сок.

После этого процедить лимонный настой со специями, соединить его с настоем шафрана, добавить лимонный сок и кусочки пищевого льда и подать к столу.

ШЕРБЕТ ГРАНАТОВЫЙ

Ингредиенты:

4 граната, 2 стакана воды, 1 стакан сахара.

Приготовление

Гранат надрезать с четырех сторон, раскрыть, осторожно отделить зернышки от кожуры и выжать из них сок. В кастрюлю с водой всыпать сахар, вскипятить, помешивая, снять пену и варить 5-7 минут.

В горячий сироп влить гранатовый сок, размешать, охладить и подать к столу.

ШЕРБЕТ ИЗ УРЮКА ИЛИ КУРАГИ

Ингредиенты:

1 л воды, 5 ст. ложек сахара, 7-9 шт. урюка или 15 шт. кураги.

Приготовление

Абрикосы промыть, а урюк, кроме этого, очистить от косточек. Опустить фрукты в кипящую воду, добавить сахар, размешать и варить, пока абрикосы не станут мягкими.

Готовый шербет охладить и сразу же подать, положив в каждый бокал или пиалу по 3-5 штук предварительно замоченного урюка.

ШЕРБЕТ ПЕРСИКОВЫЙ

Ингредиенты:

5-6 персиков, 1/2 стакана сахара, сок из одного лимона.

Приготовление

Персики промыть, удалить косточки, а мякоть измельчить с помощью миксера или протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и лимонный сок, хорошо перемешать и поставить в морозильную камеру на 3-4 часа.

Замороженную массу снова измельчить в миксере, чтобы она стала нежнее, и еще на полчаса поставить в морозильную камеру.

Готовый шербет выложить в пиалы и украсить ломтиками персика.

ШЕРБЕТ ЦИТРУСОВЫЙ

Ингредиенты:

1 стакан апельсинового или мандаринового сока, сок одного лимона, 1/2-2/3 стакана сахара, 2 ст. ложки белого вина, дольки апельсина или мандарина для украшения.

Приготовление

Апельсиновый или мандариновый сок соединить с лимонным соком, сахаром и вином, хорошо перемешать (можно с помощью миксера) и заморозить, как сказано в предыдущем рецепте. Подавать в пиалах или широких бокалах, украсив дольками апельсина или мандарина.

ШЕРБЕТ КЛУБНИЧНЫЙ

Ингредиенты:

2 стакана клубники, сок из одного лимона, 1/3 стакана розового вина, 1/2 стакана сахара, 1 яичный белок.

Приготовление

Клубнику очистить от плодоножек, аккуратно вымыть и размять ложкой или измельчить с помощью миксера. Затем в полученное ягодное пюре добавить лимонный сок, розовое вино, сахар и слегка взбитый яичный белок, хорошо перемешать, выложить в миску и поставить на 30 минут в морозильную камеру.

ШЕРБЕТ ФРУКТОВЫЙ

Ингредиенты:

1,5 стакана воды, 3 ст. ложки лимонного сока, 1/2 стакана апельсинового сока, 1 ст. ложка крепкого чая, 1/2 стакана сахара, цедра с 1/3 лимона и 1/4 апельсина, 2 ст. ложки клубники, вишни или кизила, 4-5 листочков мяты.

Приготовление

Цедру с лимона и апельсина мелко нарезать, залить горячей водой, накрыть крышкой и дать постоять 3-4 часа. Готовый настой процедить, добавить в него апельсиновый и лимонный сок, чай и сахар, хорошо размешать, чтобы сахар растворился, и поставить в холодильник на 30-40 минут. Готовый шербет разлить в пиалы или широкие бокалы, положить в каждый по листочку мяты и несколько ягод клубники, вишни или кизила и подать к столу.

ШЕРБЕТ АРБУЗНЫЙ

Ингредиенты:

1 арбуз весом 2 кг, 1-2 ст. ложки сахара.

Приготовление

Спелый арбуз вымыть, разрезать пополам, выбрать ложкой мякоть, удаляя косточки, отжать сквозь марлевую салфетку и процедить. Полученный сок влить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения и варить в течение 10 минут.
Готовый шербет хорошо охладить и подать к столу в пиалах.

ШЕРБЕТ МОЛОЧНЫЙ

Ингредиенты:

1 стакан воды, 1,5 стакана молока, 1/2 стакана сахара.

Приготовление

Вскипятить воду, всыпать в нее сахар, размешать, чтобы он растворился, и охладить. Отдельно вскипятить молоко, остудить, влить его в охлажденный шербет, размешать, поставить на 30-40 минут в холодильник, а затем подать к столу.

ШЕРБЕТ ШОКОЛАДНО-СЛИВОВЫЙ

Ингредиенты:

250 г фруктово-ягодного мороженого, 2 стакана сливового сока.

Домашние конфеты

Для шоколадного сиропа: 1 ч. ложка какао, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка воды, ванилин на кончике ножа.

Приготовление

Приготовить шоколадный сироп: смещать какао и сахар, залить их горячей водой и тщательно размешать. Полученную смесь довести до кипения и добавить ванилин, разведенный в 1/5 ч. ложки воды, и снова хорошо перемешать.

Сливовый сок соединить с охлажденным до комнатной температуры шоколадным сиропом и взбить эту смесь с помощью миксера. В 5 широких бокалов или пиал положить фруктовое мороженое, полить его шоколадно-сливовым соком, поставить на 20-30 минут в холодильник и подать к столу.

ШЕРБЕТ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ

***Ингредиенты*:**

250 г фруктово-ягодного мороженого, 2/3 стакана яблочного сока, 1/2 стакана грушевого сока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка сахара.

Приготовление

Лимонный сок соединить с сахаром и размешать. Затем добавить яблочный и грушевый сок и взбить эту смесь с помощью миксера.

В 5 широких бокалов положить мороженое, залить его смесью соков и, не размешивая, подать к столу.

ШЕРБЕТ ЛИМОННО-МОЛОЧНЫЙ

***Ингредиенты*:**

250 г фруктово-ягодного мороженого, I,5 стакана пастеризованного молока, 1 ст. ложка молотых грецких орехов.

Для лимонного сиропа: 1/2 лимона, 2,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки воды.

Приготовление

Приготовить лимонный сироп: из вымытого лимона выжать сок. Мякоть вместе с кожурой нарезать на маленькие кусочки, удаляя косточки, залить горячей водой и варить при слабом кипении 5-10 минут. Затем накрыть посуду крышкой и дать постоять около получаса. В полученный отвар добавить сахар и продолжать варить еще 15-20 минут, после чего влить лимонный сок, довести до кипения и остудить.

В миксере взбить смесь молока и лимонного сиропа. В широкие бокалы или пиалы положить фруктовое мороженое, залить его молочно-лимонной смесью и подать к столу, не размешивая.



СЛАДОСТИ ИЗ ОРЕХОВ

Из разных видов орехов можно приготовить достаточно большое количество очень вкусных блюд, которые понравятся и взрослым, и детям. Можно использовать какие угодно орехи — легкодоступные грецкие, лесные (фундук), арахис, миндаль, кешью и др.
Кроме того, так же как и фрукты, орехи, очищенные от скорлупы или тонкой кожицы, сами по себе являются замечательным десертом, поэтому если вы подадите к столу в небольших розетках несколько видов орехов, гости с удовольствием их отведают.
Предварительно орехи лучше всего поджарить на сухой сковороде, в результате чего существенно изменится их вкус и усилится аромат.

КОЗИНАКИ

Ингредиенты:
3 стакана очищенных грецких орехов, 1,5 стакана меда, 1/2 стакана сахара.

Приготовление

Грецкие орехи, очищенные от скорлупы, разделить на половинки или четвертинки, высыпать на чистую сковороду и слегка поджарить. После этого орехи разломать вручную или порезать на небольшие кусочки.
Мед смешать с сахаром, довести, помешивая, до кипения и варить до тех пор, пока капля, взятая на пробу, не перестанет растекаться на блюдце. Затем в полученный сироп всыпать грецкие орехи и, непрерывно помешивая, продолжать варить еще 15 минут.
Полученную густую массу выложить на смоченную холодной водой доску и разровнять поверхность скалкой, тоже смоченной в холодной воде, так, чтобы получился пласт толщиной 1 см.
Затем, когда козинаки слегка остынут, разрезать их острым ножом на небольшие кубики или ромбики и дать затвердеть.
Готовые изделия выложить на блюдо или в вазочку и подать к столу.
Вместо грецких орехов в этом рецепте можно использовать миндаль.

КОЗИНАКИ «ГАДЖАК» ИЗ АРАХИСА И КУНЖУТА

Ингредиенты:
2/3 стакана очищенного арахиса, 1 стакан семян кунжута, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка лимонного сока.

Приготовление

Арахис разломать на небольшие кусочки, высыпать в чистую сковороду, добавить кунжут и поджаривать на среднем огне, непрерывно помешивая, в течение 10 минут до золотисто-кремового цвета.
В толстостенную кастрюлю с водой всыпать сахар, поставить на средний огонь и помешивать до тех пор, пока сахар не растворится и вода не закипит. Прокипятить сироп в течение 10 минут, затем добавить лимонный сок, перемешать, осторожно всыпать смесь арахиса и кунжута и продолжать варить, постоянно помешивая, пока сироп не загустеет и почти весь не впитается.
После этого выложить смесь на гладкую, смазанную маслом поверхность (противень или крышку стола), накрыть сверху промасленным пергаментом или вощеной бумагой и с помощью скалки раскатать массу в пласт толщиной 0,5 см. Затем, пока козинаки не застыли, нужно снять бумагу и острым ножом разрезать пластину на небольшие квадратные или прямоугольные кусочки.
Когда козинаки остынут, отделить кусочки друг от друга, выложить в вазочку и подать к столу.
Можно каждый кусочек завернуть в фольгу или конфетные обертки, чтобы десерт получился нарядным.
Можно также приготовить козинаки, заменив арахис грецкими или лесными орехами,— вкус будет заметно отличаться, и у вас получится три разных блюда.

Домашние конфеты

ВАНИЛЬНЫЕ КОЗИНАКИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Ингредиенты:

1,5 стакана очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки воды, 1 стакан меда, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Приготовление

Очищенные от скорлупы орехи высыпать ровным слоем на противень, поставить его в духовку и слегка подсушить орехи. После этого орехи немного остудить, удалить тонкую кожицу, а ядрышки измельчить в ступке так, чтобы получились небольшие кусочки.

В кастрюлю влить воду, довести до кипения, затем всыпать сахар, добавить мед и варить 10 минут.

Потом положить орехи и ванильный сахар, перемешать и варить еще 8-10 минут. Полученную массу выложить на смоченную холодной водой деревянную доску или вощеную бумагу, разровнять ножом или мокрой скалкой, чтобы получился пласт толщиной 0,5—1 см, и дать слегка застыть.

После этого нарезать козинаки любыми фигурками (квадратиками, ромбиками, треугольниками), посыпать сахарной пудрой и подать к столу, выложив горкой на блюдо или в вазочку.

ОРЕХИ В МЕДУ «ГРИЛЬЯЖ»

Ингредиенты:

3 стакана очищенных орехов, 1 стакан меда.

Приготовление

Очищенные от скорлупы орехи (грецкие, арахис или кешью) высыпать на чистую сковороду и слегка обжарить, после чего грецкие орехи и арахис остудить и очистить от тонкой кожицы.

Подготовленные орехи раскрошить на небольшие кусочки.

Мед довести до кипения, всыпать в него орехи и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить на блюдо или вощеную бумагу, раскатать с помощью смоченной в холодной воде скалки в пласт толщиной 1 см и охладить.

Перед подачей к столу нарезать кушанье на кусочки любой формы и выложить в вазочку.

ГРИЛЬЯЖ С МАКОМ

Ингредиенты:

2/3 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан меда, 1/2 стакана сахара, 1 стакан мака.

Приготовление

Орехи растолочь в ступке или с помощью скалки на небольшие кусочки. Мак залить кипящей водой и оставить завариваться на 15 минут.

После этого отцедить мак от жидкости сквозь сложенную в несколько слоев марлю.

Мед соединить с сахаром и, время от времени помешивая, довести эту смесь на медленном огне до кипения. Когда масса слегка зарумянится, загустеет и станет тягучей, всыпать в нее измельченные орехи и мак и перемешивать в течение минуты.

Затем грильяж снять с огня, выложить на смоченную в холодной воде доску, раскатать с помощью мокрой скалки в пласт толщиной 1 см и нарезать небольшими квадратиками или прямоугольниками.

Когда грильяж остынет, отделить конфеты одну от другой, завернуть в фольгу или бумажные обертки, выложить в вазочку и подать на десерт.

ГРИЛЬЯЖ С ВАРЕНЬЕМ И ВАФЛЯМИ

Ингредиенты:

2 стакана молотых грецких орехов, 2,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 6 ст. ложек клубничного или земляничного варенья, 2 вафельные пластины.

Домашние конфеты

Приготовление

Сахар всыпать в кастрюлю с горячей водой и сварить, помешивая, густой сироп. Затем к нему добавить клубничное или земляничное варенье и молотые орехи и продолжать варить, все время помешивая, до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды.
После этого грильяж снять с огня, выложить на вафельную пластину, разровнять поверхность, накрыть второй вафлей и придавить небольшим грузом.
На следующий день разрезать грильяж вместе с вафлями на небольшие кусочки и подать в вазочке, как конфеты.

ГРИЛЬЯЖ С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

2 стакана очищенных орехов, 10 ст. ложек сахара, 1/2 стакана воды, 250 г шоколада, 3 ст. ложки любых цукатов, 5 ст. ложек ягодного варенья, 50 г сливочного масла, 2 вафельные пластины.

Приготовление

Шоколад натереть на крупной терке, цукаты мелко нарезать, а орехи растолочь в ступке, чтобы получились небольшие кусочки. Сахар залить горячей водой и сварить густой сироп.
Затем добавить варенье, орехи, тертый шоколад, цукаты и размягченное сливочное масло и продолжать варить на медленном огне, все время вымешивая и следя, чтобы не пригорело. Когда масса будет отставать от стенок посуды, выложить ее на вафельную пластину, разровнять мокрой скалкой поверхность, накрыть второй вафлей, придавить небольшим грузом и оставить на сутки в прохладном месте.
Подавая к столу, нарезать грильяж на небольшие кусочки.

НУГА ОРЕХОВАЯ

Ингредиенты:

1 стакан меда, 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 2 яичных белка, 2 вафельные пластины.

Приготовление

Очищенные от скорлупы грецкие орехи (можно использовать миндаль или арахис) растолочь в ступке, чтобы получились небольшие кусочки.
Яичные белки взбить в крепкую пену.
Мед смешать с сахаром и варить, помешивая, пока сироп не зарумянится и не будут образовываться «ниточки» (нужно капнуть несколько капель с ложки в холодную воду: если в воде образуются «ниточки», значит, сироп готов). После этого сироп снять с огня и тонкой струйкой влить его в белковую пену, не прекращая взбивать. Затем добавить измельченные орехи и хорошо перемешать.
Вафельную пластину положить на тарелку или поднос, нанести на нее ровным слоем (толщиной 1 см) теплую ореховую массу, накрыть второй вафлей и оставить на несколько дней в теплом помещении, чтобы нуга подсохла (полностью она не твердеет).
Готовое изделие разрезать на кусочки, выложить горкой на сервировочную тарелку и подать.

НУГА САХАРНО-ОРЕХОВАЯ

Ингредиенты:

2 стакана измельченных орехов, 2 стакана сахара, 1 стакан воды, 1 ст. ложка меда, 7 яичных белков, 2 вафельные пластины, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Приготовление

Сахар всыпать в кастрюлю с теплой водой и варить, помешивая, до тех пор, пока капля сиропа, падая с ложки, не будет тянуть за собой «ниточку». После этого добавить мед, перемешать и продолжать варить снова до образования «ниточки».
Одновременно с приготовлением сиропа взбить в крепкую пену яичные белки и, непрерывно мешая, ввести эту пену в сироп. Затем кастрюлю с сиропом поставить на водяную баню и продолжать варить, помешивая, пока масса не станет отставать от стенок посуды. Затем добавить

очищенные и крупно растолченные орехи (можно использовать грецкие, миндаль или арахис) и ванильный сахар и тщательно перемешать.
Нугу выложить на вафельную пластину, разровнять поверхность, накрыть второй вафлей, придавить небольшим грузом, и оставить так на сутки.
Готовое изделие разрезать на небольшие кусочки смоченным в воде ножом и подать к столу в вазочке.

НУГА ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ

Ингредиенты:
2 стакана любых измельченных орехов, 2,5 стакана сахара, 1 стакан воды, 1 ст. ложка лимонного сока или уксуса, 1/2 стакана меда, 6 яичных белков, 100 г шоколада, 3 вафельные пластины.

Приготовление

В кастрюлю с водой всыпать сахар, добавить лимонный сок или уксус и сварить, помешивая, густой сироп так, чтобы капля, падая с ложки, тянула за собой «ниточку». После этого добавить мед и продолжать варить снова до образования «нитки».
Яичные белки взбить в крепкую пену и, не прекращая взбивать, тонкой струйкой ввести в эту пену сироп. Затем посуду с яичной массой поставить в кастрюлю с горячей водой и варить на пару, мешая, до готовности.
Чтобы проверить готовность нуги, нужно провести ложкой через середину массы: если разделенные половинки не сольются, значит, масса готова.
После этого добавить крупно растолченные орехи, тщательно перемешать и разделить массу напополам.
Одну часть выложить на вафельную пластину, разровнять поверхность и накрыть второй вафлей.
Вторую часть соединить с растопленным на водяной бане шоколадом, хорошо вымешать, положить сверху и накрыть третьей вафлей.
Нугу придавить небольшим грузом и оставить на сутки.
Подавать, разрезав на небольшие кусочки.

МЕДОВО-ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты:
1 стакан любых очищенных орехов, 1 стакан меда, 2 стакана мака, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ч. ложки корицы.

Приготовление

Мак промыть, процедить через марлю и вместе с орехами растереть в ступке. Полученную кашицу сложить в кастрюлю с ручкой, добавить растительное масло и мед, хорошо перемешать и варить, постоянно помешивая, пока масса; не загустеет.
В конце варки добавить корицу и снова размешать.
Горячую медовую массу вылить на смоченный холодной водой противень или поднос. Когда печенье немного остынет, раскатать его в пласт желаемой толщины и нарезать в виде фигурок разной формы.
Охладить печенье и подать к праздничному столу.

ПЕЧЕНЬЕ «МИНДАЛЬНОЕ»

Ингредиенты:
2 стакана очищенного миндаля, 1 стакан сахарной пудры, 1 яичный белок, 20 г сливочного масла.

Приготовление

Очищенный миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы, выложить на противень и подсушить в нагретой духовке. Обработанные орехи растолочь, добавить сахарную пудру и хорошо перемешать.
В полученную смесь влить яичный белок и замесить тесто. Сформовать из него круглое печенье, выложить на смазанный сливочным маслом противень, поставить в слегка нагретую духовку и

испечь до готовности.
Готовое печенье охладить, выложить в вазочку и подать.

ОРЕХИ В ШОКОЛАДЕ

Ингредиенты:
1 стакан очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 г шоколада, 1-2 ст. ложки сливок, 3/4 стакана сахара, 2-3 ст. ложки какао.

Приготовление

Очищенные от скорлупы орехи осторожно разделить на половинки, высыпать на сухую сковороду и, помешивая, обжарить. Затем слегка остудить и, при желании, снять тонкую кожицу.
Шоколад натереть на крупной терке. Масло положить в кастрюльку и растопить на медленном огне. Затем добавить туда шоколад, сливки и сахар, поставить кастрюльку в посуду с кипящей водой и, помешивая, варить на водяной бане до тех пор, пока продукты не растопятся.
После этого половинки орехов обмакивать в шоколадную массу, обваливать в какао и выкладывать в один слой на тарелку, чтобы подсохли.
Готовое кушанье уложить в вазочку и подать на стол.

ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЕ ШАРИКИ

Ингредиенты:
1 стакан молотых орехов, 200 г шоколада, 2 ст. ложки молока, 10 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка крепкого кофе, ваниль на кончике ножа.

Приготовление

Шоколад натереть на мелкой терке. Молоко соединить с кофе, подогреть почти до кипения, всыпать половину шоколада и, помешивая, растопить его. Затем добавить сахар, ваниль и две трети стакана любых молотых орехов, тщательно перемешать и сформовать из этой массы небольшие шарики.
Готовые изделия обвалять в оставшемся шоколаде и молотых орехах, сложить на тарелку и поставить на час-полтора в холодильник.
Подавать в вазочке, посыпанной сахарной пудрой.

ОРЕХОВЫЕ ШАРИКИ ПО-УЗБЕКСКИ

Ингредиенты:
1 стакан очищенных грецких орехов, 5 ст. ложек изюма без косточек, 1 ст. ложка кукурузного толокна, 2 ч. ложки сахарной пудры, 1-2 капли фруктовой эссенции (или 1-2 ч. ложки коньяка, рома).

Приготовление

Изюм промыть и обсушить. Очищенные от скорлупы орехи высыпать на сухую сковороду и, помешивая, обжарить. Затем слегка остудить, снять тонкую кожицу и растолочь в ступке или пропустить через мясорубку вместе с изюмом и кукурузным толокном.
После этого добавить любую фруктовую эссенцию, перемешать и из полученного клейкого теста сформовать шарики величиной с грецкий орех.
Обвалять их в сахарной пудре, уложить горкой в вазочку и подать.

ОРЕХИ В САХАРНОЙ ПУДРЕ

Ингредиенты:
1,5 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка кунжутного или оливкового масла, 1-2 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовление

Очищенные от скорлупы орехи залить горячей водой и оставить замачиваться на 10 минут. Затем очистить их от тонкой кожицы, ошпарить кипятком и дать обсохнуть.
Подготовленные таким образом орехи обвалять в сахарной пудре и обжарить в разогретом

растительном масле.
Готовые орехи слегка остудить, выложить в вазочку и подать к столу.

ЖАРЕНЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

***Ингредиенты*:**
2 стакана очищенных грецких орехов, 2,5 cm. ложки кунжутного или оливкового масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовление

Орехи замочить в горячей воде на 10-15 минут, после чего снять с них тонкую кожицу. Очищенные ядра ошпарить кипятком и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем высыпать орехи в хорошо разогретое растительное масло, обжарить до светло-коричневого цвета и выложить на салфетку, чтобы избавиться от излишков масла.
Когда орехи остынут, посыпать их сахарной пудрой и выложить горкой в вазу, на дно которой положить цветную бумажную салфетку или фольгу.

ЖАРЕНЫЕ ОРЕХИ В МЕДУ

***Ингредиенты*:**
2 стакана очищенных грецких орехов, 3,5 ст. ложки меда, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки растительного масла.

Приготовление

Очищенные от скорлупы орехи ошпарить кипятком и, когда стечет вода, удалить тонкую кожицу.
Подготовленные орехи высыпать в посуду с медом, перемешать и оставить так на 1-2 дня. Затем орехи вынуть, обвалять в сахарной пудре или мелком сахаре, высыпать на сковороду с умеренно разогретым маслом и жарить, помешивая, пока сахар не станет прозрачным.
Готовые орехи выложить на смазанное растительным маслом блюдо и подать горячими.

ОРЕХИ С ИЗЮМОМ И ПШЕНИЦЕЙ

***Ингредиенты*:**
2 стакана очищенных грецких орехов или миндаля, 3 стакана пшеницы, 1,5-2 стакана семян кунжута, 4 стакана изюма.

Приготовление

Пшеницу перебрать, промыть, залить холодной водой и оставить на 1 час. Затем откинуть ее на дуршлаг и дать обсохнуть, после чего высыпать на чистую сковороду и, непрерывно помешивая, обжаривать на небольшом огне в течение 15-20 минут. Отдельно на сухой сковороде подрумянить кунжут.
Изюм промыть и обсушить.
Охлажденную пшеницу соединить с кунжутом, добавить изюм и разделенные на половинки или четвертинки грецкие орехи или миндаль и тщательно перемешать.
Полученную массу выложить в вазочку и подать.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ С МАЛИНОЙ

***Ингредиенты*:**
2 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан сахарной пудры, 2 стакана малины, рафинированное растительное масло для фритюра.

Приготовление

Очищенные грецкие орехи залить горячей водой и оставить замачиваться на 10-15 минут, после чего снять тонкую кожицу. Подготовленные орехи ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, посыпать сахарной пудрой, обжарить во фритюре, а затем снова откинуть на дуршлаг и охладить.
Остывшие орехи осторожно перемешать с малиной, уложить горкой в вазу и подать на стол.

Домашние конфеты

ОРЕХОВО-ЯГОДНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Ингредиенты:

1 стакан очищенных грецких орехов, 1 стакан сушеных ягод (малины, земляники и т.п.), 1 стакан молотых сухарей, 1 стакан меда.

Приготовление

Грецкие орехи и очищенные от плодоножек сухие ягоды растолочь в ступке или измельчить с помощью кофемолки до порошкообразного состояния, добавить сухари и тщательно перемешать. Мед довести на медленном огне до кипения, всыпать в него орехово-ягодную смесь и варить до тех пор, пока масса не загустеет. После этого разделать ее ложкой на лепешки, остудить, поставить в слегка нагретую духовку и запекать на слабом огне, пока они не подсохнут.
Затем лепешки уложить на блюдо или тарелку и подать на десерт с молоком или чаем.

СУФЛЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Ингредиенты:

20 штук грецких орехов, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки сливок, 5 яичных желтков, 10 яичных белков.

Приготовление

Грецкие орехи очистить от скорлупы, растолочь, положить 2 белка и тщательно перемешать. Яичные желтки растереть добела с сахаром, затем добавить сливки и взбить. Подготовленные орехи и взбитые желтки сложить в кастрюлю и нагреть, помешивая, почти до кипения. Полученную массу протереть сквозь сито, ввести взбитые в пышную пену белки, осторожно перемешать, сложить в форму для суфле, поставить в духовку и запекать 5-7 минут.
Отдельно подать в соуснике сливки.

ЧУРЧХЕЛА ПО-ГРУЗИНСКИ

Ингредиенты:

1,5 л виноградного сока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 стакан пшеничной муки, 1/2 стакана сахара.

Приготовление

Аккуратно очищенные грецкие орехи разделить на половинки (в крайнем случае — на четвертинки). К суровой нитке длиной 20-25 см с одной стороны привязать кусочек спички, чтобы орехи не соскальзывали, и осторожно нанизать на нее орехи, оставив в конце 5-7 см. Оставшуюся нитку завязать петелькой, чтобы ее можно было подвесить.
Из винограда выжать сок и варить его на медленном огне 2-3 часа, постепенно подсыпая сахар, постоянно помешивая и при необходимости снимая пену. Затем остудить виноградный сироп примерно до 45°C и тонкой струйкой всыпать просеянную пшеничную муку, не прекращая мешать, чтобы не было комочков. После этого снова поставить сироп на слабый огонь и варить, непрерывно помешивая, пока его объем не уменьшится на одну четверть, а сам сироп не приобретет консистенцию киселя.
Подготовленные связки орехов поочередно три раза окунуть в горячий виноградный сироп и держать в нем по полминуты.
Нитки чурчхелы развесить за петельки на солнце для просушки.
Когда чурчхела перестанет прилипать к рукам, но все еще будет мягкой на ощупь, ее нужно завернуть в чистую ткань и оставить на 2-3 месяца для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой.
По истечении этого срока чурчхела покроется тонким налетом сахарной пудры, выделившейся в результате созревания, но останется мягкой.

АРАХИСОВЫЕ ШАРИКИ

Ингредиенты:

2 стакана арахиса, 1,5 стакана сахара, 3 яичных белка.

Домашние конфеты

Приготовление

Арахис обжарить в сухой сковороде, постоянно помешивая, затем остудить, очистить от кожицы и растолочь в ступке или размолоть в блендере или с помощью мясорубки. Яичные белки взбить в крепкую пену и, не переставая взбивать, тонкой струйкой всыпать молотый арахис и сахар (более стакана).

Из этой массы сформовать шарики размером с грецкий орех, обвалять каждый в сахаре, уложить на противень, смазанный маслом, и оставить так на сутки.

На следующий день поставить противень в нагретую духовку и выпекать шарики на слабом огне в течение 20 минут.

Готовые изделия выложить горкой в вазочку или на сервировочное блюдо и подать к столу.

Приятного аппетита!